Decon.
S22

Oec.
822 e

Digitized by Google

<36602195740010

<36602195740010

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Digitized by Google

Katechismus

über

die Zucht, Wartung, Pflege, Mastung, Fleisch- oder Schinkenräucherung und Krankheiten der Schweine

für

große und kleine Landwirthe, dann landwirthschaftliche Schulen

von

Staatsrath von Hazzi,

Ritter des O. d. b. Siz., korresp. Mitglied der königl. Central-Ackerbaugesellschaft in Paris, dann der Leipziger Societät, Ehren- und korresp. Mitglied des großherzogl. badischen landw. Vereins zu Karlsruhe, korresp. Mitglied der königl. Centralstelle des landw. Vereins in Würtemberg, der k. k. landw. Gesellschaft in Steuermark, Ehrenmitglied des landw. Vereins in Nassau, ingleichen der herzogl. Sachsen-Gothaischen und Meiningschen Societät der Forst- und Jagdkunde zu Dreißigacker, des Kunst- und Handwerks-Vereins im Herzogthume Altenburg, korresp. Mitglied der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft in Wien, Ehrenmitglied des kurfürstl. hessischen landw. Vereins in Kassel, der Ackerbaugesellschaft in Philadelphia, der königl. preußischen märkischen Ackerbaugesellschaft zu Potsdam, des großherzoglich landw. Vereins zu Weimar, der königl. botanischen Gesellschaft in Regensburg, der Gesellschaft zur Beförderung der gesammten Naturwissenschaft in Marburg, der schlesischen Gesellschaft für vaterländische Kultur in Breslau, der kais. freien ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg, der königl. Ackerbaugesellschaft in Turin, des Vereins zur Förderung des Gartenbaues im Großherzogthum Braunschweig, des landw. Vereins des Großherzogthums Hessen, der kais. Ackerbaugesellschaft zu Moskau, und des niederrheinischen landw. Vereins, endlich des großherzogl. Mecklenburg-Schwerin- und Strelitzischen landw. Vereins.

Mit fünf Holzschnitten.

München, 1839.

In Kommission bei E. A. Fleischmann.

122.6.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Digitized by Google

Vorrede.

Seit vielen Jahren richtete ich auf meinen Reisen, besonders auf der 1836 durch Frankreich und England, und bei meinen eigenen Oekonomien besondere Aufmerksamkeit und Sorge auch auf die Schweinszucht; und zwar theils weil ich großen Nutzen dabei gewahrte, theils um das Vorurtheil zu bekämpfen, als könnte eine Schweinszucht ohne Haltung der Brache, sohin ohne der Dreifelderwirthschaft mit Vortheil nicht bestehen.

So glauben wenigstens ganz irrig die meisten Bauern; und deßwegen hat sich in Bayern die ehedem so einträgliche Schweinszucht und dieser damalige so bedeutende Ausfuhrsartikel in der neueren Zeit sehr vermindert.

Wie für die Rindviehzucht fand ich also auch einen Katechismus für die so äußerst wichtige und nützliche Schweinszucht großes Bedürfniß.

Ich sammelte daher seit geraumer Zeit alle meine Beobachtungen und eigenen oft (der Fehler, Vorurtheile und Aberglauben der Wärterinen wegen) traurigen Erfahrungen bei meiner Schweinszucht, benützte zugleich dazu die beßten Schriftsteller als Riem, Weissenbruch, Franz, Kirchhof, Rohlwes, Franque, Wafels, Hauman ꝛc., und so kam dieser Katechismus schon seit einiger Zeit zustand. Ich zögerte immer mit dem

Digitized by Google

Drucke, um vielleicht weitere Verbesserungen an dem Manuscripte noch zu machen. Unterdessen die Bemerkungen heuer auf einer Reise durch Bayern, Würtenberg und Baden, wo ich allgemein von Krankheiten der Schweine hörte, und selbst sah, wie schnell sie überall ganze Heerden wegrafften, brachten schnell den Entschluß zur Veröffentlichung dieses Katechismus zu Stand; denn ich gewann die Ueberzeugung, daß alle diese Krankheiten nur die Folge ganz unpassender Schweinstallungen und schlechter Pflege, ja beinahe voller Unkunde der Behandlung der Schweine waren.

Ich fügte diesem Katechismus auch ein ausführliches Kapitel über das Räuchern des Fleisches, Schinken ꝛc. bei, weil auch hierüber noch so viele Unwissenheit herrscht, und so viele Nachtheile daraus entstehen, wie die tägliche Erfahrung zeigt.

Ich wünsche sohin auch für diese Schrift gleich meinen vorigen vom verehrten Publikum eine gute Aufnahme, und zwar um so mehr, da ich glaube, daß sie vielen und guten Nutzen stiften kann, und der Preis für diesen Katechismus so mäßig gesetzt ist, daß ihn der große wie der kleine Landwirth leicht zu kaufen vermag.

München den 27. December 1838.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Erstes Kapitel.

Allgemeine Begriffe.

Frage 1. Was versteht man unter Schweinen?

Antwort. Das Mutterschwein, Los, auch Sau genannt; den Bären, auch Eber, Hacksch, Kempe genannt; dann die Ferkel und Frischlinge oder Lauferschweine. Das erste ist das weibliche und der Bär das männliche Geschlecht davon. Die Ferkeln sind die Jungen; und Frischlinge, Lauferschweine, Faselschweine heißen die Jungen, wenn sie 4 bis 6 Monate alt sind.

Fr. 2. Wie zeigt sich das Aeußere des Schweins?

Antw. Mit einem dicken und plumpen Kopfe, der so sehr niederhängt, daß die Brust kaum zu sehen ist; es hat ein langes und dickes Maul, breite und hervorragende Ohren, sehr kleine Augen, Backenzähne, die aus dem Munde hervorragen und die Oberlippe halten; einen dicken Hals, der zugleich so kurz ist, daß zwischen dem Kopfe und den Schultern fast kein Zwischenraum zu sehen ist. Nebenbei finden sich kurze Vorderbeine, keine Geschmeidigkeit und keine Beweglichkeit an den Gliedern; es äußert einen gezwungenen und steifen Gang, mit einer fast vollkommenen Unbeweglichkeit am Rücken und Lenden. Es zeichnet sich übrigens durch einen rüsselartigen Bau seiner Nase, die durch einen starken Knorpel unterstützt wird, aus. Die kurzen, starken Beine

sind mit vier Klauen versehen. Es hat einen drehend haltenden Schwanz und 14 Rippen zu jeder Seite. Die Haut ist mit Borsten besetzt, und bei der Sau erscheinen unter der Brust und unterm Bauch 8 — 10 — 14 — 16 Saugwarzen oder Zitzen. Die Größe eines Schweines beträgt 2 — 3 Fuß, seine Länge 4 — 6 Fuß. Die Farbe ist meistens weißgrau, röthlich, rothbraun und schwarz, oft ganz, oft zur Hälfte z. B. braun und weiß, schwarz und weiß getheilt. Das wilde Schwein ist grau, schwarz und schwarzbraun.

Fr. 3. Wie steht es dabei mit den Zähnen?

Antw. Es hat 6 Schneidzähne im Vorder- und 6 im Hinterkiefer; außerdem 2 Backenzähne im Vorder- und 2 im Hinterkiefer, dann 12 wirkliche Backenzähne im Vorder- und 12 im Hinterkiefer, und zwar 6 Backenzähne in jeder Kinnlade.

Fr. 4. Woher stammt das Schwein?

Antw. Das wilde Schwein kam wahrscheinlich nach Europa aus Asien, und ist nun in ganz Europa verbreitet. Daraus wurde da das Hausschwein gezähmt. Durch das Zahmmachen veränderte sich aber Größe, Farbe und Gestalt größtentheils. Das fürchterliche Gebiß des wilden Schweins ist bei dem zahmen weit schwächer, auch sind bei diesem die Knochen geschmeidiger und die Ohren schlaffer, während sie beim wilden Schwein straff am Kopfe stehen. Das zahme Schwein ist auch viel muthloser und empfindlicher als das wilde.

Fr. 5. Ist das Klima von Deutschland, besonders das von Bayern, den Schweinen zuträglich?

Antw. Das Schwein leidet wenig von der Witterung, und hält in jedem Klima aus. Daher ist es auch in allen Ländern von Europa zu finden. In Bayern bestand schon von jeher eine große Schweinszucht und ein bedeutender Handel damit ins Ausland. Dieser kam in neuerer Zeit deßwegen etwas in Abnahme, theils weil mehrere Brachen aufgeho-

Digitized by Google

ben wurden und die Bauern das Vorurtheil haben, daß ohne Haltung der Brache keine Schweinzucht mit Vortheil bestehen könne, theils weil in den Nachbarländern die Schweinszucht jetzt auch mehr betrieben wird. Sümpfe, schattige Gegenden sind des Schweins natürlicher Aufenthalt. Es sucht auch nur in Sümpfen seine Nahrung und liegt in warmen Tagen in Schlamm. Nasse Kälte kann es jedoch nicht wohl ertragen, und sucht dann ein trocknes Lager über Nacht und beim Regen.

Fr. 6. Welche sind im Allgemeinen die Nahrungsmittel des Schweins?

Antw. Die Sommerfütterung der Schweine besteht entweder in der Weide, wo sie Gras, allerlei Wurzeln, Baumsamen und Früchte, Insekten, Würmer und Sumpfthiere verzehren, oder in der Stallfütterung mit grünen Futterpflanzen, oder mit den Abfällen aus der Melkerei, Brauerei, Branntweinbrennerei, des Gartens und der Küche. Die Winterfütterung ergibt sich auch aus den Abfällen der Brau- und Branntweinbrennereien, aus den Trübern beim Wein- und Obstmostpressen, oder bei der gewöhnlichen Haushaltung aus dem Spüligt der Küche, wie auch in den Abkochungen von Wurzelwerk, Kartoffeln, Eicheln, Bücheln, Kleien und Hinterkorn ꝛc. Das Schwein ist zugleich ein Fleisch fressendes Thier, und sucht alles das auf; ja Fleisch ist ihm noch die liebste Nahrung, deßwegen hat man auch viele Beispiele, daß sie Kinder fraßen.

Fr. 7. Welchen Nutzen gewähren die Schweine?

Antw. Sie sind äußerst nützliche Thiere, indem sie schneller als die andern Hausthiere wachsen, sich sehr schnell vermehren, und die genossene Nahrung, wobei sie mit Allem ohne Ausnahme vorliebnehmen und sehr gefräßig sind, mehr in Fett verwandeln als die übrigen. Sie nützen also durch Zucht- und als Mastthiere, dann auch durch ihren Dünger. Es versteht sich von selbst, daß ihr Fleisch roh oder geräuchert

Digitized by Google

für den Menschen eine vorzüglich gute Nahrung bildet, auch das Blut für Würste, selbst Haut und Borsten s. A. noch gut zu verwerthen sind. Nicht bloß der große Landwirth erhält diesen Gewinn, sondern auch der kleine. Dieser füttert sich stets ein oder ein Paar Schweinchen, und rettet so eine Menge Futter, das sonst, wie in Städten geschieht, als lästiger Abgang nur verderben würde. Man behauptet sogar, daß ein gutes Mutterschwein dem Landwirthe eben so viel einbringe als eine gute Kuh.

Fr. 8. Wie theilt man die verschiedenen Rassen der Schweine ein, das ist, welche jetzt in Europa bestehen: denn außer Europa giebt es noch auf verschiedene Art gestaltete, als die Babyrussa, das Bisamschwein, das Schwein von Guinea, das afrikanische Schwein und das äthiopische.

Antw. Erstens in die großen Schweine in den Marschländern des westlichen und nördlichen Deutschlands, dann von Ungarn, Polen, Bosnien und der Moldau. Sie sind kraushaarig, kurz von Körper, rundleibig, mit einer sehr harten und ziemlich breiten Wühlknorpel an der Nase ausgerüstet. Die Farbe der ungarischen ist röthlich, grau, auch schwarz und schwarzfleckig; die der polnischen braunroth oder schwarz; die Wallachischen wie die wilden Schweine schwarz und aschgrau. Uebrigens sind sie fett, das Fleisch selbst aber ist grobfasrig und minder schmackhaft. Man liebt diese Art Schweine nicht für die Zucht, mehr zur Kreutzung mit einer andern Rasse. —

Zweitens in die chinesischen Schweine. Sie sind schwarz, kurzbeinig, tiefleibig und kleiner als die deutschen Schweine. Das chinesische Schwein zeichnet sich übrigens durch mehr Zahmheit und Fruchtbarkeit, wie auch dadurch aus, daß es den Boden nicht umwühlt. Eine solche Sau hat 15 — 18 bis 20 bis 22 Ferkel oft. Es mästet sich leicht, verlangt auch kein anderes Futter als andere Schweine. Es liefert ferner gutes Fleisch, besonders sind die sogenannten Spann- oder Milchferkeln vorzüglich schmackhaft. Diese Eigenschaften blei-

Digitized by Google

ben selbst durch die Paarung mit den bayerischen Schweinen als Bastarden, und können daher gut verkauft werden. Die einzige besondere Sorge muß man tragen, daß sie sich nicht verkälten, besonders wenn sie ferkeln. Die Bastarden werden aber mehr geschätzt. Die Metzger kaufen die rein chinesischen Schweine nicht gerne, weil sie zu wenig Fett ansetzen. — Drittens in die englischen Schweine. Sie sind meistens Abkömmlinge der chineser oder spanischen Rasse, und gehören zur Berkshire- oder Honpshire- oder Rudywiker-Suffolker-Rasse. Die erstere unterscheidet sich durch lohfarbige Borsten mit schwarzen Flecken, durch große, über die Augen herabhängende Ohren, durch kurze Beine, schmale Knochen und mehr zusammengedrängten Leib, dazu beträchtliche Größe. Die Mastung davon ist leicht und liefert feines Fleisch. Die zweite Rasse ist noch grösser, und länger von Körper und Halse, hat aber keinen so gedrängten Bau als die vorige. Sie ist meistens scheckig, doch auch weiß, mästet sich leicht und wird sehr schwer. Die Ohren sind ebenfalls sehr groß und über die Augen hängend. — Die dritte Rasse mästet sich schon im zweiten Jahre zu einem großen Gewichte, und zeichnet sich dadurch von den übrigen aus. — Die vierte ist kleiner, hat aber ein sehr zartes Fleisch, doch frißt sie zu viel im Verhältniß des abwerfenden Fleisches. — Viertens in die deutschen Schweine. Sie haben kurze, aufrecht stehende Ohren, glatten Rücken, indem die Borsten nicht aufstreben, sondern anliegen, kurzen Leib und ziemlich hohe Füsse. Die Borsten sind stark und starr, und besonders auf dem Rücken lang, der Schwanz mehr oder weniger geringelt. Die Farbe ist weiß, weißgrau, röthlich oder schwarz. Ferner sind sie sehr gefräßig, werden aber in kurzer Zeit fett, doch nicht in zu hohem Grade. — Fünftens in die bayerischen Schweine. Sie gleichen zwar den Vorigen, haben aber fast immer die besondere gleiche Farbe, nämlich: halb braun und halb weiß, oder halb schwarz und halb weiß, großentheils mit stehenden Ohren. Im sogenannten Sauwinkel, im Landgericht Ebersberg, zum Theil auch

im Landgericht Wasserburg, dann in den Landgerichten Wolfrathshausen und Starenberg trifft man sie von sehr guter Rasse an, besonders die mit hängenden Ohren, da die Mütter 10 — 12 — 14 Ferkeln werfen und sich auch sehr leicht mästen lassen. — Sechstens in die Champagner Schweine. Sie tragen ihr Rasse-Zeichen in einer ungemeinen Länge, abgerundetem Rücken, langen, hängenden Ohren und besonders feinen weißlichten Borsten. Sie sind äußerst reinlich und fruchtbar, gehen besser mit den Jungen um; die Mast nimmt schnell zu und das Fleisch ist sehr schmackhaft. In Norddeutschland, besonders im Weimarischen, hat man die Champagner Säue mit syrmischen oder ungarischen Ebern gepaart und einen gar vorzüglichen Schlag Schweine bekommen. Sie behielten sehr viel von der Größe und Länge der Mutter, verloren aber die Schlappohren ganz. Dagegen nahmen sie von den Vätern den gedrungenen Hals und die rund gewölbten Keulen an. — Das spanische Schwein hat auch viele Vorzüge, ohne eine besondere Rasse zu bilden. Es zeichnet sich durch die Güte des Fleisches aus, eben so durch sein Fett, Feinheit der Borsten und Fruchtbarkeit, was allen Schweinen der südlichen Gegenden eigen ist. Sie haben alle hängende Ohren, starke Schwarten und aufstrebende Borsten des Rückgrades, so wie auch die Borsten durchaus fein sind. Es scheint, daß die englischen und Champagner Schweine davon abstammen. In Frankreich wurde jüngst eine Rasse von Otahaiti mit kurzen Beinen, großem langen Leibe und feinen Knochen eingeführt. Vorzüge hat auch noch das schwedische und türkische Schwein. Ersteres ist durch eine Paarung mit dem wilden Schweine entstanden, das andere kömmt fast mit den ungarischen Schwein überein.

Im Ganzen möchten sich aber alle diese Rassen in vier Hauptrassen in Europa eintheilen lassen:

1) in die ungarisch-wallachische;

2) in die chinesische;

Digitized by Google

3) in die englische oder champagnische und
4) in die deutsche oder bayerische.

Fr. 9. Woran erkennt man die deutschen oder bayerischen Rasseschweine?

Antw. Sie haben etwas längere Ohren, als das gewöhnlich deutsche Schwein, hängen auch mehr herunter, und sind überhaupt ihre Ohren größer. Diese Schweine zeigen sich auch langgestreckt mit breitem Rücken und breitem Kreuze, dann etwas kürzeren Füssen. Im sogenannten bayerischen Sauwinkel greift man daher für die Zucht auch nur nach den Schweinen, die lang gestreckt sind, und große und hängende Ohren haben.

Fr. 10. Wie ist die Lebensdauer des Schweins?

Antw. Das Alter erstreckt sich auf 20 bis 30 Jahre. Mit zwei Jahren ist das Schwein größtentheils schon ausgewachsen. Unterdessen, da bei den Schweinen die Mast die Hauptsache ist, so werden sie mit 3 bis 4 Jahren schon geschlachtet.

Fr. 11. Woran erkennt man das Alter?

Antw. Ein ganz sicheres Zeichen ist noch nicht bekannt; doch kann man es zum Theil auch an den Zähnen abnehmen. Die Ferkeln werden mit zwei Schneidezähnen im Hinterkiefer, welche Eckzähne sind, mit zwei Ueberschneidezähnen im Vorderkiefer und mit vier Hauzähnen, dann acht Backenzähnen, wovon vier im Vorder- und vier im Hinterkiefer stecken, geboren. Wenn ein Ferkel nicht alle seine Milchzähne hat, so ist es noch nicht drei Monate alt; hat es Ueberbackenzähne erhalten, so ist es halbjährig. Hat das Schwein die Hauzähne gewechselt, so ist es jährig; hat es zwei breite Milchzähne (Schneidezähne) von gleicher Höhe mit den Zwischenzähnen bekommen, so erreichte es das zweite Jahr, und wenn es die Eckschneidezähne im Vorderkiefer und die Zwischenschneidezähne im Hinterkiefer gewechselt hat, so ist es dreijährig. Bei ältern Ebern bemerkt man viele Runzeln auf dem Rüssel; die Hauzähne sind stark abgenützt, das

Digitized by Google

ganze Thier hat ein älteres, grimmigeres Ansehen. Bei älteren Sauen gewahrt man einen starken Hängebauch, der schlapp und runzlich ist, — ein Zeichen, daß die Sau immer viele Jungen geworfen hat, und weder wiedertragend noch fett ist.

Fr. 12. Wie verhält es sich mit der Fruchtbarkeit des Mutterschweins?

Antw. Die Sau geht 16 bis 17 Wochen trächtig, und kann sehr füglich in einem Jahre zweimal ferkeln. Wenn man den Bären zuläßt, so muß das Mutterschwein durch das sogenannte Stauen (Ranken, Rauschen) dieses anzeigen, nämlich: durch unruhiges Umherlaufen, durch Wildheit, Mangel an Freßlust, Reiten auf andern, und durch die Hitze und Schäumen des Mundes. Es wälzt sich dann auch gern in Koth, und an den Geburtstheilen sind einige Röthen und Geschwulste sichtbar, aus deren zugleich ein weißer, zäher Schleim fließt. Es kann das Mutterschwein bald nach dem Gebähren wieder gepaart werden. Es bringt 2 — 20 — 22 Ferkeln. Im Durchschnitt rechnet man für den ersten und zweiten Wurf 6, für den dritten und vierten Wurf 8 Ferkeln.

Fr. 13. Wie äußern sich die physischen und geistigen Eigenschaften des Schweins?

Antw. Selbst das zahme Schwein hat noch die Plumpheit und den Stumpfsinn des wilden. Es läßt sich auch nur schwer regieren, und folgt auf der Weide weit weniger als andere Thiere der Zucht und Stimme des Hirten. Sie haben aber ein sehr leises Gehör, jedoch ein schwaches Gefühl. Man hat Beispiele, daß Mäuse die fetten Schweine angefressen haben, ohne daß sie es bemerkten. Die Schweine stehen sich in Gefahren bei, und können sehr böse werden, wenn man einzelne Schweine zum Schreien bringt, besonders wenn man ihnen ihre Ferkeln nehmen will. Sie bedienen sich des Gebisses, die Eber besonders der

Digitized by Google

Hauzähne, zu ihren Angriffen und Vertheidigungswaffen; bringen auch sehr starke und oft gefährliche Wunden bei.

Fr. 14. Wie wird die Schweinszucht eingetheilt?

Antw. In die wilde, halbwilde und Hauszucht.

Fr. 15. Welche ist die wilde?

Antw. Wenn die Schweine das ganze Jahr hindurch sich selbst überlassen bleiben und nur in so ferne gehüthet werden, daß sie sich nicht verlaufen oder nicht gestohlen werden. Im südlichen Ungarn, Bosnien, Servien gibt es solche Heerden, welche im Sommer auf den großen Weidestrecken sich nähren und im Herbste in den Eichenwäldern einen solchen Ueberfluß von Nahrung finden, daß sie bis zum Winter vollkommen ausgemästet sind. Sie kommen nie in den Stall, sind wild und müssen in ganzen Rudeln fortgetrieben werden.

Fr. 16. Wie in die halbwilde?

Antw. Hier werden sie nur den Sommer durch geweidet, im Winter aber in eingefriedigten und zum Theil gedeckten Orten gefüttert. Sie sind in mehrere Haufen gesondert, können sich also nicht nach Gefallen fortpflanzen. So ist die Schweinszucht gewöhnlich in Ungarn, auch in einigen Gegenden Deutschlands. In Bayern kommen sie wohl auch, doch nicht zahlreich, während des Sommers auf die Alpen.

Fr. 17. Wie die Hauszucht?

Antw. Wo die Schweine als Nutzvieh bei der Landwirthschaft in Ställen gezogen werden.

Digitized by Google

Zweites Kapitel.

Vorbedingungen bei der Aufstellung der Schweine.

Fr. 18. Worin bestehen sie?

Antw. 1) In dem Zwecke der Aufstellung; 2) in der Wahl und Zahl zu obigem Zwecke; 3) in der zureichenden Fütterungsweise; 4) in Haltung eines ordentlichen Stamm- und Wirthschaftsbuches; 5) in dem angemessenen Stallgebäude.

Fr. 19. Was will der Zweck der Aufstellung sagen?

Antw. Es muß natürlich vorher die Absicht bestimmt seyn, wozu man die Schweine benützen will, ob zur Zucht oder nur zur Mastung. Im letztern Falle kauft man nur Ferkeln oder Frischlinge. Im ersten Falle muß man sich aber schon um eine kleine Heerde von Raßthieren umsehen.

Fr. 20. Nach welcher Wahl und Zahl?

Antw. Bei großen Landwirthschaften soll man sogleich auf eine ganz edle Rasse sein Augenmerk nehmen. Die Kennzeichen sind eine bedeutende Körpergröße, besonders muß der Leib etwas lang und wohl im Gerippe, die Füsse und der Kopf im Verhältniß zum ganzen Körper aber möglichst klein, kurz und dünn seyn, daß sich an ihnen weder viel Fleisch, noch viel Fett ansetzen kann, und gleichwohl das Gewicht des Ganzen sehr vermehren. Auch die Haut soll sich dünn zeigen, weil sie das Gewicht um so mehr erhöht, je dicker sie ist. Eine dicke Haut braucht ferner mehr Nahrungsstoffe als eine dünne. Gewöhnlich ist zugleich mit einer dünnen Haut eine gewisse Feinheit und Kürze der Borsten verbunden; daher kann man dieses als einen Maßstab der Hautstärke annehmen. Die Augen müssen sich hell und

Digitized by Google

lebhaft zeigen. Der Rücken soll von der Schulterhöhe bis zum Kreutz eine Linie bilden, und breit und abgeplattet seyn, dann die Seiten lang und tief und der Bauch herabhängend. Der Vorzug der Rasse besteht auch immer darin, daß die Schweine gute Fresser sind, schnell wachsen, die Sau viele Ferkeln wirft, die Mast schneller vor sich geht, die Schweine nicht zu weichlich, nicht zu wild, unbändig und unruhig sind. Die Rassen, die sich neben der Fruchtbarkeit auch durch einen hohen Grad von Mastfähigkeit, welches bei Schweinen die Hauptsache ist, auszeichnen, haben gewöhnlich große und herabhängende Ohren. In dieser Beziehung kann man von obigen südlichen Rassen eine Wahl treffen und paaren. Unterdessen in Bayern braucht man eben fremde Rassen nicht, indem man, wie schon gesagt, im Sauwinkel die besten Muster, nämlich Schweine mit lang gestrecktem Rücken und großen, hängenden Ohren und allen obigen Eigenschaften findet. Am besten ist es, sich eine Heerde von 1 Bären und 6 Mütter anzuschaffen.

Fr. 21. Wie verhält es sich mit der zureichenden Futterweise?

Antw. Die Möglichkeit des zureichenden Futtervorraths muß wohl erwogen werden, denn davon hängt die Zahl der zu haltenden Schweine wie ihr Gedeihen ab. Es kömmt zu bemessen, welche Weide man dafür hat, auf welchen Abfall man von einer Brauerei, Branntweinbrennerei, Molkenwirthschaft, Käserei, Mühle, Küche, Garten ꝛc. zählen kann. Auch ist es gut, wenn man sie zur Herbstzeit zur Eichel- und Büchelmast in einen nahen Wald treiben darf; — endlich wie der Futterbau nebst der nöthigen Streu dafür aussieht, ob man eine künstliche Weide dafür herstellen kann, und ob überall Wasser genug vorhanden ist.

Fr. 22. Muß auch hier ein ordentliches Stamm- und Wirthschaftsbuch gehalten werden, und mit welchen Rubriken?

Antw. Es ist bei den Schweinen desto nothwendiger, weil alles dabei von der Fruchtbarkeit der Sau und von der

Digitized by Google

Mastfähigkeit abhängt, daher bei geringern Verhältnissen die treffenden Mastschweine sogleich abzustellen sind. Zugleich tritt bei den Schweinen, wie schon oben vorkömmt, der Umstand ein, daß man ihr Alter nicht ganz genau erkennen kann, welches allein das Stammbuch auszuweisen im Stand ist. Die Rubricken sind folgende: 1) Name, 2) Farbe, 3) Größe, 4) wie oft geferkelt, 5) wie viel Ferkeln jedesmal geworfen, 6) wie alt, 7) von wem gekauft und wie theuer, oder selbst erzogen, folglich seit wann, 8) von welchem Lande oder Gegend, 9) von welcher Rasse der Vater, und wie viel warf dessen Mutter gewöhnlich Ferkeln, 10) von welcher Rasse die Mutter, und wie viel brachte sie jedesmal Ferkeln, 11) ob sie gegenwärtig trächtig ist, und wann zugetrieben wurde, dann zu welchem Bären, 12) Zeit des wirklichen Ferkelns, und wie viel geworfen wurden, 13) wie es bei dem Ferkeln zuging, 14) wie die Ferkeln gemustert, wie viele verkauft, zur Zucht bestimmt, und welche verschnitten wurden, 15) wann die Verschneidung vor sich gieng, 16) wie hoch sie verkauft wurden, 17) ob man damit kein Unglück hatte, 18) sonstige Bemerkungen. Ein solches Stammbuch soll auch in lithographirten Tabellen zum Eintragen auf mehrere Jahre bestehen. Das Wirthschaftsbuch muß die tägliche Fütterung und Kösten bezeichnen, um den Werth und die bessere Futterungsweise erweisen zu können. Es ist auch nothwendig, daß sowohl die Sau als der Bär einen eigenen Namen haben, freundschaftlich behandelt, und so an den Menschen gewöhnt werden.

Fr. 23. Wie sollen Stallung und Einrichtung derselben beschaffen seyn?

Antw. Für eine gute und gedeihliche Schweinszucht ist eine zweckmässige Stallherstellung erstes Bedürfniß. Aber leider ist dieses gewöhnlich sehr vernachlässigt, besonders auch in Bayern. Das schlechteste Loch im Hause, eine wahre Bärenhöhle, wird dem Schwein als Wohnung angewiesen. Mit frühem Morgen jagt man es hinaus auf öde Strecken

Digitized by Google

oder Sümpfe. Kömmt es Abends nach Haus, verſperrt man es wieder in ſein ſchmutziges, ſtinkendes Loch, gibt ihm höchſtens einen elenden Miſchmaſch zur Nahrung, und läßt es übrigens unbekümmert im Moraſte liegen. Die Folge iſt daher nicht ſelten, daß eine Menge Krankheiten hervortreten, und die Schweine Heerdenweiſe zu Grunde gehen. Die Schweine, beſonders die Zuchtſäue und Ferkeln können die Kälte nicht vertragen, es iſt alſo die erſte Sorge, daß die Schweinſtälle den kalten Winden nicht ausgeſetzt werden, im Winter gegen die eindringende Kälte gut verwahrt und im Sommer kühl zu machen ſind. Sie dürfen daher nicht zu hoch und nicht zu weit ſeyn, allenfalls 7 bis 8 Schuh hoch, aber auch nicht tiefer, damit der Aufenthalt doch luftig bleibt. Es verſteht ſich, daß auch zureichende Fenſter vorhanden ſeyn müſſen und Luftzüge theils des nöthigen und hinlänglichen Lichtes wegen, theils um die durch die Ausdünſtung verdorbene Luft mit reiner ſtets zu erſetzen. Wie die Decke bei dem Rindviehſtalle muß ſie auch hier dick und feſt ſeyn, beſonders wenn oberhalb Futter liegt, damit dieſes von den aufſteigenden Düften nicht verdorben wird, wie oft geſchieht. Nebenbei iſt es vortheilhaft, die Ställe öfter mit Waſſer durchſchwemmen zu können. Bei Ferkeln und Zuchtſäuen werden die Luftzüge, im Winter aber etwa nur eine Stunde lang, geöffnet, damit nicht die heftige Kälte eindringe. Die Länge und Breite der Ställe richtet ſich nach der Anzahl der Thiere. Im Durchſchnitt rechnet man 8½ Fuß ins Quadrat für ein Schwein; beſſer iſt es, mehrere Ställe zu haben in der Form eines länglichen Viereckes, ſo daß der Zuchtbär einen ganz entfernten Stall für ſich allein im Quadrat zu 20 bis 24 Schuh hat, ſo auch jede Sau zum Ferkeln 30 bis 36 Quadratfuß; dann daß von den erwachſenen Schweinen immer zwei in einem Stall von 10 bis 14 Quadratfuß beiſammen ſind. Den gleichen Raum braucht ein Maſtſchwein. Auch wird beſonders empfohlen, daß der ganze Stall feſt und ſolid hergeſtellt, und wie alle Wohnungen für Menſchen und Vieh zur Sonne

Digitized by Google

gebaut sey. Die Stallwärme soll immer im Durchschnitt 10° Reaumür haben, worauf besonders zu achten ist. Wenn man also für eine große Schweinszucht nicht ein eigenes Schweinhaus baut, sondern nur etliche Schweine hält, so ist es besser, die Schweinställe mit dem Kühstall zu verbinden, um so die nöthige Wärme für die Schweine zu erhalten. Sicher ist, daß die vernachlässigten Stallungen der Schweine den Hauptanlaß ihrer Krankheiten geben. Man sehe sie nur überall an, fast in ganz Deutschland, die Schweine sind in kleine hölzerne Verschläge mit einem kleinen Loch statt Fenster versehen eingeschlossen — wirklich zum Erbarmen!!

Fr. 24. Was wird zur innern Struktur des Stalles erfordert?

Antw. Daß starke Bohlen, welche durch Schwellen und Pfosten gut befestigt und mit einem Unterschlag von 2 Fuß in der Erde versehen sind, in Anwendung kommen, und der Stall oben eine gute, dichte Decke erhalte. Passen die Bohlen genau aneinander, so daß sie keine kalte Luft eindringen lassen, so sind sie zum Wachsthum und Gedeihen des Schweins ganz tauglich. Unterdessen sind gemauerte Ställe immer vorzuziehen. Die Luftzüge werden nahe unter der Decke angebracht. Der Boden muß wie in den Kühställen hergerichtet, und mit Rinnen für die Jauche und Gülle versehen seyn. Er soll auch eine Erhöhung von 1 Schuh von der Erde haben, aber keine größere, indem sonst die trächtigen Säue beim Herausspringen leicht Schaden sich zufügen, und dieser zum Verwerfen Anlaß geben könnte. Der Boden wird mit Bohlen von Eichenholz gemacht oder gepflastert. Ersteres hält den Stall wärmer. Zum Füttern dienen Tröge, welche der Breite nach außer dem Stalle aufruhen, und mit einer Fallthüre gegen den Stall bedeckt sind. Diese wird dann erst geöffnet, wenn das Futter eingeschüttet ist. Dieß hat den Vortheil, daß die Schweine den Trog nicht verunreinigen, und daß man nicht braucht in den Stall zu gehen. Da die schwächeren Schweine immer von den

Digitized by Google

stärkern bei dem Fressen verdrängt werden, so ist es gut, in den Trögen viele Abtheilungen anzubringen, damit jedes Thier sein Futter allein und ungestört hat. Steinerne Tröge sind zwar dauerhafter, doch wird das Futter darin eher kalt; daher sind die hölzernen vorzuziehen. Gegen das Zernagen des Troges muß man ihn oben am Rande mit Eisenblech beschlagen. Im Stalle, welcher für das Ferkeln bestimmt ist, soll man eine Thüre in einen leeren Nebenstall haben, um von Zeit zu Zeit die Ferkeln hinüberlassen zu können.

Drittes Kapitel.

Das Mutterschwein oder die Sau.

Fr. 25. Wie soll ein gutes Mutterschwein beschaffen seyn?

Antw. Es soll von einer guten Rasse seyn, deren Stammältern im Frühjahre geworfen worden sind, welche, da sie sich sogleich den Sommer über erholten, und beim Eintritt des Winters kraftvoll in den Stall kamen, am besten gedeihen konnten. Die Mutter muß nebenbei immer viele Ferkeln geboren, und obige in Frage 20 bemerkten Eigenschaften, besonders breite Brust, breites Kreutz, die Vorder- und Hinterbeine gehörig weit auseinander gestellt haben. Zugleich ist bei der Auswahl jenes Mutterschwein immer vorzuziehen, das neben kurzen, feinen Borsten auch wie die Ziegen unten am Halse Warzen, einen langen Rüssel und die meisten Zitzen — wenigstens 10, besser 12 besitzt. Die Zitzen müssen alle auch tauglich, nicht verkümmert und alle in hinlänglicher Entfernung auseinandergesetzt seyn. Ja man muß sie genau untersuchen, weil oft viele taube (nicht Milch gebende) Zitzen vorkommen.

Fr. 26. Wie alt muß es seyn, um zum Bären gelassen zu werden?

Digitized by Google

Antw. Ein und ein halb Jahr. Gewöhnlich reicht aber das Alter von einem Jahre hin.

Fr. 27. Wie erkennt man dieses Bedürfniß oder die Brunst?

Antw. An dem Stauen, Ranken oder Rauschen, wie es Frage 12 bemerkt ist, und gewöhnlich 3 bis 5 Tage dauert.

Fr. 28. Wie geschieht das Bespringen?

Antw. Man läßt die Sau ins Freie, oder in einen eigenen Raum, führt den Bären dazu, und bemerkt, wenn das Bespringen vor sich geht. Es dauert oft einige Zeit, bis die Thiere zusammentreffen. Oft ist es gut, sie im Stalle zusammen zu sperren, bis selbes geschieht. Nachher treibt man die Sau wieder in ihren Stall zurück.

Fr. 29. Wie lange geht sie trächtig?

Antw. Dieß kömmt schon in Frage 12 vor.

Fr. 30. Wie erkennt man, daß sie beim Bespringen aufgenommen hat?

Antw. Wenn sie nicht mehr nachstaut.

Fr. 31. Was ist während ihrer Trächtigkeit zu beobachten?

Antw. Man muß sich hüthen, sie heftig zu jagen, zu stossen oder zu schlagen, weil dadurch, und besonders durch das Schlagen auf den Rüssel gar leicht das Verwerfen erfolgen kann. Je höher das Thier trägt, desto gefährlicher pflegen solche Mißhandlungen zu seyn. Auch soll man ihr Morgens, ehe sie auf die Weide kömmt, und Abends weichere und leichtere, überhaupt bessere Nahrung, als außerdem, und zwar Mehltränke von Haber, Roggen, Wicken, so auch aufgebrühten Roggen oder Malz, Klee und Salat geben, weil dadurch die Milch sich sehr vermehrt. Rüben und Kartoffel muß man vermeiden, während der Trächtig-

Digitized by Google

keit, weil dieses Futter zu viele Blähungen veranlaßt. Die Regel muß auch übrigens seyn, derlei trächtigen Schweinen das Futter immer feucht und in kleinen Portionen zu geben. Nur darf man auch nicht zu stark füttern, sonst kommen die Jungen einige Tage früher auf die Welt, und sind dann kleiner und schwächer. Während der Trächtigkeit und nach dem Gebähren wirkt sehr wohlthätig der Portulak auf die Sau, da er viel Nahrung und Milch verschafft. Viele Schweinzüchter haben auch die üble Gewohnheit, dem Schwein vor dem Ferkeln Ader zu lassen. Dieses ist gefehlt. Man gibt dem Schwein lieber kühlende Getränke von gesottener Gerste mit Wasser gemischt. Dieser Trank wird lauwarm gegeben, und etwas Weinstein unter das Futter gemengt.

Fr. 32. Wie erkennt man das nahe Ferkeln, und was ist nun zu thun?

Antw. Aus der Berechnung, da die Säue gewöhnlich nur 16 Wochen tragen, sohin zwischen dem 109ten und 120sten Tag ferkeln, großem Anschwellen der Zitzen und stark sich senkendem Bauche. Man läßt nun die Sau zu Hause, bringt sie allein 14 Tage vor dem Werfen in den zum Ferkeln bestimmten warmen Stall, gibt ihr bloß dünnes Getränk mit etwas Schrot vermischt, und sorgt besonders immer für reine, gute Streu, damit sich die Sau zur Zeit der Geburt ein Nest machen kann, und die Ferkeln ein weiches, trocknes und warmes Lager vorfinden; doch kann man sich auch hiebei gar leicht durch Uebermaß schaden; denn ist zu viel Stroh eingestreut, so verkriechen sich die Ferkeln öfter darin, und können dann eben sowohl als in einem zu engen Stalle von der Mutter erdrückt werden, wie es nicht selten geschieht.

Fr. 33. Was hat man bei dem Ferkeln selbst für eine Vorsicht anzuwenden?

Antw. Man überläßt alles dem Mutterschwein, das keine Hülfe dabei braucht, und ein Ferkel nach dem andern

Digitized by Google

bringt; alle 5 bis 10 Minuten kömmt eines, oft auch eines in einer Viertelstunde. Das Junge reißt das Nabelband meistens selbst ab. Doch ist bei einigen nothwendig, die Nabelschnur abzubeißen. Unterdessen tritt bei vielen Säuen der böse Umstand ein, daß sie gleich nach der Geburt aller Jungen die Nachgeburt, welche man deßwegen sogleich entfernen muß, und ihre Jungen oder wenigstens einige davon fressen. Man muß also die Ferkeln, besonders bei schlimmen Säuen und im Winter, nach und nach, wie sie einzeln zur Welt kommen, in einem Tuch auf die Seite und in einen Korb mit Stroh bringen, und sie, wenn sie alle getrocknet sind und die Mutter leichtes Getränke, Milch ꝛc. zu fressen bekommen hat, erst wieder der Mutter bringen und zuvor noch die Zähnlein brechen mit einer kleinen Zange. Legt sich das Schwein eine Viertel Stunde nach der Geburt nicht selbst, dann muß man es durch sanftes Krabbeln zum Niederlegen bewegen. Auch ist es gut, die schwächern kleinern Ferkeln an die Vorderzitzen zu bringen, damit sie so mehr Milch bekommen und den größern Ferkeln an Wachsthum gleich kommen können. Dieses läßt sich aber nicht immer thun, weil die Ferkeln sich die Zitzen selbst wählen, und dabei bleiben. Unterdessen dieses Wegnehmen der Ferkel nach der Geburt und das Abzwicken der Zähnlein sind nur Ausnahmen von der Regel. Nach dieser hält man es sogar für gefährlich, besonders bei später Jahreszeit die gebornen Ferkel zu entfernen, und sie dadurch zu erkälten, da sie als geboren die höchste Mutterwärme an sich tragen, und sogleich an die Zitzen wollen zum trinken. Man lasse sie also dabei, außer bei sehr unruhigen, schlimmen Sauen. Allerdings ist es wahr, daß einige Ferkel sehr spitzige, sogenannte Wolfszähnlein haben. Dieses erkennt man, wenn die Sau sie nicht saufen laßt, weil die Zähnlein für die Zitzen zu scharf sind. Nur diese Zähnlein zwickt man dann ab. Einige Landwirthe glauben auch, daß es besser und Natur gemäßer sey, der Sau die Nachgeburt fressen zu lassen. Sie berufen sich auf das wilde Schwein. Aber es ist ein großer Unterschied zwi-

Digitized by Google

schen dem gezähmten und wilden Schwein. Die erstern werfen 12 bis 15 Ferkeln, während man bei den wilden höchstens 5 bis 6 Junge antrifft. Oefter bemerkt man auch, daß sie davon einige fressen und zu Grund richten. Besser ist daher immer, die Nachgeburt wegzunehmen, und ihnen so die Lust zu rauben, die Ferkeln selbst anzugreifen, wie die Erfahrung zeigt. Das Ende des Werfens der Ferkeln erkennt man vorzüglich an dem Lockton der Sau, der in tiefen Grunzstössen besteht und immer beim Saugen der Ferkeln gehört wird. Sollte die Sau die Jungen nicht aufnehmen, muß man alles anwenden, daß die Sau sich nach und nach dazu bequemt. Oft kömmt vor, daß einzelne Ferkeln von einer Haut umgeben sind, welche man sogleich am Kopfe durchreißen muß. Hat ein Junges Schleim vor der Nase und Maul, so muß er mit leinenen Lappen abgewischt werden. Bei dem Werfen der Sau im Winter ist es auch gut, die Schwänzchen der Jungen abzutrocknen. So darf die Wärterin bis nach der Geburt den Stall nicht verlassen. Bemerkt man übrigens bei einer Schweinsmutter obige Fehler, so ist es klüger, sie nicht länger als Zuchtschwein zu brauchen, sondern schneiden zu lassen, zu mästen und zu schlachten. Die Nachgeburt kömmt immer wenigstens in einer Stunde nach den Ferkeln.

Fr. 34. Wenn nun eine Sau gar zu viele Ferkeln geworfen hat, was ist dann zu machen?

Antw. Hat eine Sau mehr Ferkeln geworfen, als sie Zitzen hat, so nimmt man die kleinsten davon weg, wenn sie 9 bis 12 Tage alt sind, und schlachtet sie als Spannferkeln, damit die übrigen mehr Nahrung bekommen. Man kann zwar dieselben auch mit Kuhmilch aufziehen, aber das ist immer mit zu vielen Schwierigkeiten und Mühe verbunden, eben so, wenn die Ferkeln, für welche die Mutter keine Zitzen mehr hat, an der Mutter saugen sollen, denn da müßte jedesmal bei dem Saugen ein Ferkel nach dem andern weggenommen werden, um den übrigen Platz zu ma-

chen, indem jedes Ferkel immer an seiner gewöhnlichen, bestimmten Zitze zu saugen pflegt. Ueberhaupt taugt es nichts, einer Sau, die 12 bis 14 Junge geworfen hat, auch wenn es ihr an Zitzen nicht gebricht, alle ihre Jungen zu lassen. Die jungen Thierchen finden nicht alle Nahrung genug, und was in der zarten Jugend darben muß, bleibt im ganzen Leben zurück. Um daher den Ferkeln desto reichlicher Muttermilch zuzuwenden, sollte man nur 6 bis 9 der Mutter lassen. Diese werden dann sicher freudig heranwachsen. Tritt aber der Fall ein, daß eine Mutter zu wenig Ferkeln wirft, z. B. nur 3 und eine andere zur selben Zeit 12 bis 15, so kann man davon 3 — 4 solche Ferkeln zur ersten bringen. Dieses muß aber geschehen, ehe die Sau aufsteht, damit sie es nicht merkt. Gewöhnlich gibt es beim ersten Wurf wenige Ferkeln.

Fr. 35. Wie soll während dieser Zeit die Mutter behandelt werden?

Antw. Sobald sie ihre Jungen geworfen hat, muß man ihr ein lauliches Getränk von Kleien, Schrot oder grobem Mehl untereinander in den Trog schütten. Dieses Getränk ist ihr täglich 3 — 4mal vier Wochen lang zu reichen. Körner sollte man ihr während der Saugzeit nie geben, weil darauf leicht eine Verstopfung folgt. Gut ist es auch, den oben erwähnten Portulak anzuwenden, und das eben besagte Getränk mit anderm laulichen Saufen von angebrühten Runkelrüben, Kohlblättern und nachher auch ausgekocht oder noch besser gedämpften Kartoffeln mit geronnener Milch vermischt abwechseln zu lassen. Dadurch steigert sich die Freßlust, wie die Milch und Nahrung für die Ferkeln. Um die Mutter zu schonen und sie erholen zu lassen, ist ihr zu gestatten, sobald die Ferkeln 14 Tage alt sind, anfangs sie täglich einige Stunden, nachher einen halben Tag und nach 4 Wochen wohl den ganzen Tag von ihren Jungen zu trennen. Von dieser Zeit an gibt man auch der Mutter geringeres Futter, auch Gras oder Klee, und bricht ihr an obi-

Digitized by Google

gem Getränke ab, damit sich allmählich die Milch verliert, und beim Entwöhnen der Ferkel durch starkem Zutritt der Milch keine Entzündung der Euter entsteht. Während der Saugzeit soll man nie Haber- oder Gerstenstroh zur Streu geben.

Fr. 36. Wann darf so ein Mutterschwein wieder besprungen werden?

Antw. Die Mutterschweine sind fast immer hitzig, und stauen schnell wieder nach dem Ferkeln. Hängt nun die Befriedigung dieses Triebes vom Zufalle ab, so kommen die Ferkeln theils zu einer Zeit, wo sie niemand kauft, theils in den Monaten, wo das Futter selten ist, theils im Winter, wo ihnen die Kälte zusetzt und manches Stück davon hinrafft. Freilich ergibt sich dann, daß ein Mutterschwein in zwei Jahren fünfmal ferkelt. Unterdessen bei der Einrichtung, nach welcher das Mutterschwein zweimal, und zwar immer zur bestimmten Zeit ferkelt, kömmt bei der Schweinszucht der meiste Vortheil heraus. Die bestimmten zwei Jahreszeiten zum Bespringen sind daher der Monat Oktober, wo dann die Ferkeln im Februar kommen, welche für die Zucht als die vorzüglichsten gelten. Im März oder April tritt die weitere Begattung ein, es kann also immer ein zweimaliges Ferkeln im Jahr erzielt werden. Gewöhnlich laßt man aber die Sau, wenn die Ferkeln in der fünften oder sechsten Woche abgesetzt sind, wieder zu und bringt sie, wenn die Milch zurückgetreten ist, welches das Welkwerden des Euters zu erkennen gibt, sohin am 5ten Tag nach Wegnahme der Jungen zum Bären.

Fr. 37. Wie soll die gewöhnliche Fütterung für die Schweine beschaffen seyn, und wie viel rechnet man den Tag?

Antw. Sie ist anders im Sommer, und anders im Winter. Den täglichen Futterbedarf schlägt man im Durchschnitt als den 4ten oder 5ten Theil einer Kuh an oder 3½ bis 4 Pf. Auch muß es Regel seyn, das Futter immer nur in kleiner Portion zu geben, und nicht eher ein zweites bis das erste rein aufgefressen ist,

Digitized by Google

Fr. 38. Wie im Sommer?

Antw. Wenn eine Weide für die Schweine vorhanden ist, welches sogar als eine Nothwendigkeit erscheint, daher man ihnen außerdem einen eigenen Einfang oder künstliche, umzäunte Wiese sammt einer Tränke, denn an Wasser darf es nie fehlen, dazu widmet, so gibt man ihnen Morgens, ehe man sie zur Weide treibt, ein Futter von allerlei Abfällen von Gemüse, Möhren, klein gehackten Disteln, saurer Milch, überhaupt Grünfutter, wobei sie vorzüglich den grünen Klee und Salat lieben. Wie sie am Abend nach Haus kommen, wird ihnen gleiches Futter gereicht. Ist die Weide unbedeutend, und dient allenfalls nur zur Bewegung, dann müssen sie auch Mittags nach Haus getrieben, und auf gleiche Art gefüttert werden. Nach der Ernte bringt man sie auf die Stoppelfelder gewöhnlich nach den Schafen, wo sie durch das Umwühlen das Unkraut zerstören, die Mäuse fressen ꝛc. Eben so zuträglich sind ihnen im Herbste die geleerten Kraut-, Rüben- und Kartoffelfelder, endlich die Wälder zur Eichel- und Büchelmast.

Fr. 39. Wie im Winter?

Antw. Auch hier müssen die Schweine öfter ins Freie kommen. Sie werden da dreimal gefüttert, Morgens, Mittags und Abends, und zwar mit Abwechslung von allerlei Wurzelwerk, Eicheln, Bücheln, saurer Milch, Mehltrank, Spreu, Kleien, gedämpften Kartoffeln und den Abfällen aus der Küche, den Bräuereien, Brennereien, beim Wein- und Obstmostpressen. Die Fütterung muß immer etwas feucht seyn.

Fr. 40. Was ist bei der Sommer- und Winterfütterung weiter zu beobachten?

Antw. Um die Schweine in jedem Alter munter und bei regem Appetit zu erhalten, auch künftige, meistens durchs Ueberfressen entstehende Krankheiten zu verhüthen, reicht man ihnen bisweilen etwas trocknen Haber mit Sauerkraut, zugleich gemischt mit Ebereschbeeren und Salz, was den Ma-

Digitized by Google

gen reiniget und die Freßluſt erhält. Bei der Zubereitung der Nahrung muß übrigens nicht nur auf den Wohlgeſchmack, der in einem angenehmen Reiz der Geſchmackdrüſen beſteht, ſondern auch auf Mittel Rückſicht genommen werden, wodurch der Speichel häufiger als gewöhnlich herbeikömmt, was zur guten Verdauung durchaus erforderlich iſt. Salz, Gewürze (Pfeffer ausgenommen, der ihnen ſchädlich iſt), ſaure und andere reizende Nahrungsmittel bewirken dieſes.

Fr. 41. Wie ſoll ein guter Weideplatz für die Schweine ausſehen?

Antw. Es gehört dazu, daß der Boden etwas feucht iſt, dabei aber doch auch wenigſtens zum Theil kurzes, ſüſſes Gras trägt, als Ränder der Bäche und Flüſſe, Thäler, Moräſte und Gebüſch. Hier freſſen die Schweine zuerſt kurzes, ſüſſes Gras, dann fangen ſie an in der Erde zu wühlen, wo ſie Wurzeln, Schnecken, Maden, Mäuſe, Engerlinge und Würmer finden, welche ihnen alle ſehr willkommen ſind. Dieſes Umwühlen der Felder iſt ſelbſt ſehr vortheilhaft. Friſches Waſſer, auch Sümpfe, oder andere kühle, ſchattige Orte ſollen in der Nähe ſeyn. Die ohnehin hitzigen Thiere eilen nämlich bei heftiger Sommerhitze dahin, legen oder wälzen ſich im Kühlen, erfriſchen dadurch ihr Blut, reinigen ihre Haut von dem fetten Schmutze, der ſich durch ihre Ausdünſtung darauf anſetzt, und erhalten ſich ſo ſehr geſund. Iſt nun eine ſolche Gegend nicht weit vom Stalle entfernt, ſo befinden ſich die Schweine, zumal die großen und erwachſenen Mutterſchweine deſto beſſer dabei; denn eine zu ſehr entlegene Weide ermüdet und erhitzt ſie am meiſten. Iſt der Weideplatz nicht gehörig eingezäunt, alſo nicht gegen das Ausbrechen der Schweine auf benachbarte Felder oder Wieſen geſichert, ſo muß ein Hirt beigegeben werden, weil ſonſt großer Schaden durch ſie entſteht, indem ſie immer weglaufen und auch alle bebauten Felder durchwühlen. Kommen die Schweine erhitzt nach Haus, ſo darf man ihnen nicht ſogleich zum Saufen geben. Noch beſſer iſt aber,

Digitized by Google

den Schweinen einen eigenen Weideplatz — Weidefeld — wie in England einzuräumen. In England bleibt das Rindvieh beständig in geschlossenen Räumen zur Weide im Freien, so auch die Schweine mit gehörigen Absonderungen. Ein solcher Schwein-Weideplatz ist mit lebendigem Zaun gut verschlossen und mit einem kleinen Teich oder Wasserbehälter, auch Schattenbäumen, dann einer Art Schoppen zum Unterstand bei stürmischem Wetter versehen. Der Raum ist mit Klee — besonders Luzerner angebaut, und Vorsorge getroffen, daß obiger Teich oder Wasserbehälter immer einen Zufluß von frischem Wasser hat. Da bleiben nun die Schweine vom Anfange Mai bis Ende September. Dann wird dieser Platz dem Pfluge wieder heimgestellt, und für künftiges Jahr ein anderer gewählt. Die Engländer nennen dieses die wohlfeilste und beste Art des Unterhalts der Lauferschweine. In andern Ländern ist dafür das sogenannte Tüdern eingeführt. Wie bei den Pferden wird ein Schwein an einen eingeschlagenen Stock oder Pfahl mit einem Strick gebunden, daß es den Raum von Klee oder anderer Frucht, so weit der Strick reicht, abfressen kann. Der Strick ist mittelst einer Halfter am Kopfe oder mittelst eines Riemens am Halse des Thieres befestigt, und in der Mitte mit einem Wirbel versehen, um das Zusammendrehen desselben zu verhindern. In Frankreich sieht man solche Schweine häufig an Straßengräben, um das Gras davon zu benützen.

Fr. 42. Was ist noch sonst in Ansehung des Austreibens auf die Weide zu beobachten?

Antw. Wenn Reife fallen, darf man sie des Morgens nicht zu früh hinauslassen, auch nicht spät Abends zurücktreiben, indem der Reif ihnen sehr schädlich ist. Noch übler für sie ist heftige und anhaltende Hitze, deßwegen muß man sie an warmen Sommertagen des Morgens auf die Weide bringen, sie auch Abends erst spät, wenn es schon kühl ist, heimgehen lassen. Zur Mittagszeit sind sie in schattige Orte und Moräste, oder neben Bäche zu führen, und

Digitized by Google

wo die Lage solche nicht darbietet, sie lieber Mittags nach Haus zu bringen, und erst später wieder hinauszulassen.

Fr. 43. Was ist bei der Zubereitung des Futters im Stalle erforderlich?

Antw. Man darf das Futter den Schweinen nie heiß reichen, da heißes Futter selbst den Tod zuziehen kann, wenigstens das Wachsen und Gedeihen stört. Aus der nämlichen Ursache muß man Acht haben, daß gekochte Kartoffeln oder Rüben, s. A. nicht ungedrückt bleiben; denn diese halten die Hitze viel länger, und werden so von den gierigen Schweinen zum größten Nachtheil der Gesundheit heiß verschlungen. Das Futter alles geschnitten oder gestossen, dann gekocht oder gedämpft ist demnach am besten lauwarm zu geben, und ist nie nach einer Erhitzung zu tränken erlaubt. Die Woche zweimal muß man wenigstens immer Salz in das Futter mischen. Zugleich muß man Acht haben, daß es nicht zu nahrhaft ist, da sonst die Schweine zu frühzeitig Fett ansetzen, und die Freßlust verlieren. Am besten ist es daher, das Futter stets mit Spülich, Molke u. dgl. hinlänglich zu verdünnen, was zugleich den Nutzen gewährt, daß sie nicht zu tränken brauchen. Unterdessen zum Versuch kann man ihnen frisches Wasser anbieten, das bei großer Hitze immer zweimal des Tages zu geschehen hat. Nothwendig ist ferner die Futterzeit Morgens, Mittags und Abends, so zu sagen, auf die Minute einzuhalten. Sie bleiben dann ruhig. Müssen sie aber nur etwas warten, so fangen sie zu schreien an, und werden ganz ungestüm, wodurch sich ihre Freßlust noch mehr steigert. Dieses hat dann die Folge, daß sie die zu spät erhaltene Nahrung zu gierig verschlingen, und dadurch Wachsthum und Gedeihen hindern.

Fr. 44. Wie soll die übrige Pflege noch vor sich gehen?

Antw. Höchste Reinlichkeit ist auch hier die erste Hauptregel. Diese fordert das Schwein durchgehends, wenn es gedeihen soll. Die zweite ist dann die Zubereitung von

Digitized by Google

gutem, trocknem Lager, und die dritte das Verschaffen stets zureichender Wärme.

Fr. 45. Wie ist die höchste Reinlichkeit zu erzielen?

Antw. Damit, daß beim Füttern vorher der Trog ganz rein gesäubert wird, so auch alles Geschirr, das man dazu braucht; dann daß der Stall täglich einmal gut ausgemistet und alle Wände von Schmutz gereinigt, auch den Thieren im Stalle ein besonderes Plätzchen hergestellt wird, wo sie ihren Koth abwerfen, der sodann rein wegzuschaffen ist. Ferner muß man den Stall einmal des Tages mit Wasser durchschwemmen, und die Thiere täglich im Sommer mit frischem, im Winter aber mit lauwarmem Wasser bürsten und striegeln, nebenbei sie in der Woche zweimal im Hofe oder in einem Bache mit Wasser überschütten, oder sogenannt baden. Endlich ist das öftere Lüften des Stalles vermittelst der Luftzüge, und das Räuchern nicht zu vernachlässigen.

Fr. 46. Wie das trockne Lager?

Antw. Nach dem Ausmisten muß frisches Stroh gestreut, und dieses wiederholt werden, so oft das Lager naß und schmutzig erscheint. Auch trocknes Moos, Sägspäne und Schilf kann man dazu nehmen.

Fr. 47. Wie die stets zureichende Wärme?

Antw. Eine gleiche Wärme, wie oben gesagt, muß schon die ganze Stalleinrichtung bezwecken können, weil sie zum Gedeihen der Schweine so sehr nöthig ist, und jede Verkältung zu Krankheiten führt.

Fr. 48. Wie verhält sich die ganze Tagesordnung?

Antw. Im Sommer, wenn man dreimal füttert, fängt man damit um 4½ Uhr Morgens an, um 8 oder 9 Uhr treibt man die Schweine auf die Weide oder auf ihren Bewegungsplatz, und läßt sie dort bis 11 Uhr. Zu Hause werden sie hierauf um 12 Uhr zum zweitenmal gefüttert,

Digitized by Google

um 4 Uhr wieder auf die Weide getrieben, und um 6 Uhr nach Haus. Um 6½ Uhr erhalten sie das letzte Futter. Bei der nassen Fütterung bedürfen sie, wie schon oben gesagt worden, nicht des Tränkens. Das Misten geschieht Morgens nach dem Austreiben und das frische Stroh gibt man ihnen Nachmittags, ehe sie Abends nach Haus kommen. Im Winter leidet es die einzige Abänderung, daß die Schweine Morgens während des Mistens eine Stunde im Hofe gelassen werden, und zugleich schon Morgens frische Streu bekommen. Füttert man nur zweimal, dann fängt man damit erst Morgens 7 Uhr an. Das Austreiben geschieht hierauf um 9 Uhr, und das Zurückbringen um 11 Uhr. Erst um 3 Uhr trifft wieder das Hinaus- und um 5 Uhr das Hereintreiben, wornach um 6 Uhr die zweite Fütterung eintritt.

Fr. 49. Wie lange soll ein Mutterschwein zur Zucht dienen?

Antw. In der Regel sind sie bald als Zuchtschweine abzukehren, und der Mast zu überlassen, weil alte Schweine nicht gut zu mästen sind, auch schlechtes, zähes Fleisch geben. Gewöhnlich verlangt man nur vier Ferkelwürfe von ihnen. Der erste Wurf zeigt sich gewöhnlich gering, ist hingegen der zweite nicht mehr als zu 6 Ferkeln, so stellt man ein solches Zuchtschwein sogleich in die Mast, weil es zu wenig Fruchtbarkeit an Tag legte.

Viertes Kapitel.

Der Schweinsbär oder Eber.

Fr. 50. Wie soll dieser beschaffen seyn?

Antw. Auch er muß als Raßthier gelten, also die allgemein hierüber bemerkten Eigenschaften haben; dann lang

gestreckt, kurz von Beinen, vollkommen gesund, und überdieß im Frühjahr von einer Sau gefallen seyn, die gewöhnlich viele Ferkeln und viele Milch hatte. Vorzüglich sieht man auch auf einen langen Kopf, lebhafte, feurige Augen, breite, dicke, weit herunterhängende Ohren, auch feine, kurze Haare. Zugleich muß er auch von der ersten Jugend an stets kräftiges Futter genossen haben.

Fr. 51. Wann kann er zum Bespringen gebraucht werden?

Antw. Wenn er wenigstens 1½ oder 2 Jahr alt ist.

Fr. 52. Wie viel Säue soll man ihn jährlich bespringen lassen?

Antw. Sechs bis 10, höchstens 12. Freilich lassen einige Landwirthe 20 — 25 Säue oft zu; allein es ist doch dem Bären nicht zuträglich.

Fr. 53. Wie soll er gefüttert und behandelt werden?

Antw. Ganz wie die Säue, mit Ausnahme, daß er mit diesen weder auf die Weide gehen, noch mit ihnen in einem Stalle wohnen darf. Er ist ganz getrennt von ihnen zu halten, muß also allein auf die Weide oder sonst ins Freie, gewöhnlich einige Stunden in den Hof gelassen werden, damit er mehr unter Aufsicht bleibt. Er fordert gleiche sorgsame Pflege, und die nämliche Tagesordnung dabei wie die Säue; besonders darf auch das Baden oder Begießen mit Wasser nicht vernachlässigt werden. Während der Springzeit muß das Futter besonders kräftig seyn. Kartoffeln taugen nicht, wohl ist aber etwas Haber zuträglich, und wenn man täglich einige Eier mit der Schale zerdrückt unter das Futter mischt.

Fr. 54. Wenn er aber zu wild und böse ist, was kann dagegen helfen?

Antw. Die Bären werden gewöhnlich mit dem Alter böse, manche sind aber schon in den ersten Jahren sehr wild. Man kann sie dann milder und etwas furchtsamer machen,

Digitized by Google

wenn man ihnen die Hauzähne nimmt, und überhaupt sanft behandelt und an den Menschen gewöhnt. Ein Name trägt auch dazu bei.

Fr. 55. Wie lange soll man ihn zum Springen benützen?

Antw. Wenn er 4 — 5 Jahre alt ist, thut man wohl, ihn sogleich schneiden zu lassen und zu mästen. Unterdessen taugt er auch mit 6 — 7 Jahren noch zum Springen. Das alsbaldige Schneidenlassen ist unumgänglich nothwendig, weil er sonst nicht zu mästen ist.

Fr. 56. Soll jeder Schweinzüchter sich einen Bären halten?

Antw. Wer eine größere Schweinszucht treibt, soll sich selbst einen geeigneten anschaffen. Bei kleinen Wirthschaften, wo man nur ein oder ein Paar Zuchtschweine hält, würde es zum eigenen Unterhalt zu kostbar seyn. In einigen Dörfern besteht schon ein gesetzliches Herkommen, wer den Zuchtbären zu halten hat. Bei solchen Verhältnissen müssen die nämlichen Maaßregeln genommen werden, welche bei den Zuchtstieren angegeben sind. Gewöhnlich halten auch Müller und Wirthe solche Bären gegen ein Springgeld von 15 — 18 — 24 Kreuzer. Unterdessen befinden sich bei solchen Bären größtentheils nicht die nöthigen Raßeigenschaften, daher kann auch die Zucht nicht die entsprechenden Früchte tragen.

Fünftes Kapitel.

Die Ferkeln und Frischlinge.

Fr. 57. Wie verfährt man, wenn die Ferkeln geboren sind?

Antw. Wie schon oben vorkommt, muß man sie im Sommer in den Stall sogleich an der Mutter saugen lassen.

Digitized by Google

Zugleich sind ihnen die scharfen Zähnlein mit einer kleinen Zange wegzuzwicken, weil sie sonst die Mutter nicht gerne saugen läßt. Dieses tritt aber nur ein, wenn es nothwendig ist.

Fr. 58. Was ist bei einer großen Zahl von Ferkeln zu beobachten?

Antw. Wie schon gesagt worden, wirft die Sau mehrere Ferkeln als sie Zitzen hat, so müssen mit 8 — 12 Tagen die übrigen abgenommen und als Spannferkeln zum Verkauf oder Schlachten benützt werden; denn die Sau läßt kein Ferkel einzeln saugen, und gibt die Milch nur her, wenn sie alle gemeinschaftlich saugen. Die Jungen, welche also nicht zum Saugen kommen, leiden Hunger, und werden schwächlich, diese frißt dann die Schweinsmutter gewöhnlich selbst auf. Unterdessen mit großer Sorgfalt läßt sich auch diesem Uebel vorbeugen. Erst jüngst warf in des Verfassers Nachbarschaft eine Sau 18 Ferkeln. Die Bäuerin behalf sich so, da die Sau nur 10 Zitzen hatte, daß sie abwechselnd nur immer 9 Ferkeln saufen ließ, und ihnen zugleich warme Milch in der Stube gab, während die andern saugten, und so rettete sie alle Ferkeln bis auf eins, wie der Verfasser selbst sah.

Fr. 59. Wie soll man mit den Ferkeln weiter verfahren?

Antw. Wenn sie 14 Tage alt sind, muß man sie schon zum Fressen gewöhnen. Zu dem Ende setzt man ihnen in kleinen Trögen anfangs süsse oder geronnene Milch, oder laulicheS Mehlgetränk, noch besser Weitzen in Milch gesotten, oder gedämpfte und fein zerdrückte Kartoffeln, oder auch gekochte und wieder laulich gewordene Körner von Haber und Gerste vor, heißes Futter ist immer schädlich. Doch ist der zu häufige Genuß aller Körner, besonders des Roggens den jungen Thierchen schädlich, und verursacht über den ganzen Körper einen bösartigen Ausschlag, der öfter tödtlich wird. Auch Buttermilch taugt ihnen nicht. Sie verursacht ihnen Durchfall, entkräftet sie, und stört ihren Wachs-

Digitized by Google

thum; oft büssen sie gar darüber das Leben ein. Auch kaltes Wasser, nicht minder nasses Kraut und unreifes Obst muß vermieden bleiben, sonst bekommen sie Laxiren. Leiden sie aber schon daran, dann muß man der Mutter weiße Erbsen zum Futter geben, oder weiße Bohnen. Zugleich streut man etwas Buchenasche aufs Futter und gibt wenig zu saufen. Nach Verlauf von 4 Wochen legt man den Ferkeln etwas hart getrockneten Roggen, Eicheln, Erbse oder Gerste deßwegen vor, damit sie sich daran ihre spitzigen Zähne ein wenig abstumpfen, die ihnen sonst beim Fressen hinderlich sind. In der Hauptsache kann man es auch unterlassen. Höchst nöthig ist ihnen aber stets ein reines und trocknes Lager, daher täglich zweimal frisch einzustreuen ist. Bei etwas guter Witterung läßt man jetzt die Sau sammt den Ferkeln ins Freie.

Fr. 60. Wann geschieht das Absetzen?

Antw. Sobald die Ferkeln das Fressen und Saufen gelernt haben, tritt das Absetzen oder Trennen derselben von der Mutter, und zwar in der fünften oder sechsten Woche ihres Alters ein. Die Mutter wird demnach von ihnen ganz entfernt.

Fr. 61. Wie sind nun die abgesetzten Ferkeln zu behandeln?

Antw. Anfangs soll man ihnen das vorhin bemerkte Fressen und Saufen täglich fünfmal, in der Folge viermal, und wenn sie 8 — 10 Wochen alt sind, täglich dreimal oder zweimal wie bei den übrigen Schweinen geben. In der Woche muß man sie auch zwei- bis dreimal mit lauwarmen Wasser waschen, bis sie sechs Monate alt sind. Später geschieht dann das Baden mit den übrigen Schweinen. Unter den Nahrungsmitteln für sie zeichnet sich besonders die geronnene oder saure Milch zu ihrem Vortheil aus, nicht aber Buttermilch; auch ist Brod in Wasser geweicht gutes Futter. Wer also die Käse nicht gut anbringen kann, soll die saure

Digitized by Google

Milch alle den jungen Schweinen geben; denn ein Schwein, das nach dem Absetzen 12 — 15 Wochen lang nichts als saure Milch bekommen hat, ist öfter größer und fetter als ein Schwein 1 oder 1½ Jahr alt. Doch sind sie jetzt nach dem Geschlechte zu trennen, indem der Geschlechtstrieb schon im 4ten Monat erscheint, und in Ställe, 2 — 3 in einen jeden, einzutheilen. In den Gegenden Bayerns, wo die Schweinszucht am besten betrieben wird, hat man eine eigene Methode, die Ferkeln beim Absetzen in der 5ten Woche zu behandeln, und zwar mit bestem Erfolge. Man gibt ihnen die ersten 3 Tage viermal des Tages in kleinen Portionen süsse Milch. Nachher fängt man mit dem sogenannten Zwudeln an, das ist, man kocht Weitzennachmehl in Wasser, rührt es viel um, so daß kleine Kügelchen daraus werden. Diese schüttet man nun in warme, gute Milch, und gibt sie so in kleinen Portionen den Tag 5mal bis 6mal. Nach 14 Tagen werden zwar diese Zwudeln noch fortgegeben, jedoch nimmt man statt Weitzenmehl das von der Gerste.

Fr. 62. Wann sollen die jungen Ferkeln geschnitten werden?

Antw. Einige Tage vor dem Absetzen ist unter den Ferkeln Musterung zu halten; es werden diejenigen ausgewählt, welche man zur Zucht, zum Verschneiden, mithin zum Mästen, Schlachten oder Verbrauch bestimmt. Das Verschneiden geht also noch vor dem Absetzen vor sich. Man hält auch das Verschneiden der jungen Thierchen, so lange sie noch die Muttermilch genießen, eben nicht für zu schmerzhaft, besonders wenn es von einem geschickten, erfahrnen Manne verrichtet wird; auch ist gar keine Gefahr damit verbunden. Die tägliche Erfahrung spricht größtentheils für dieses frühe Beschneiden. Unterdessen sind dabei folgende Maßregeln dabei nicht außer Auge zu lassen:

1) Daß man einen wohlerfahrnen Mann in der Gegend dazu wählt. In Bayern hat man dazu in jeder Gegend eigene sogenannte Sauschneider.

Digitized by Google

2) Daß man dazu schönes Wetter nimmt.
3) Daß man diesen zu beschneidenden Ferkeln den Tag zuvor und den Tag selbst nur sparsam neben der Muttermilch Futter zuläßt.
4) Das Beschneiden geht bei jedem Stück in ein Paar Minuten vorüber, besonders bei den Bären. Länger dauert es bei den Löseln, weil da die Wunde mit Zwirn zugenäht wird. Nach dem Schnitt läßt man sie laufen ohne aller Beschmierung der Wunden oder sonstiger Heilungsmittel.
5) Man muß sorgen, daß sie 3 Tage nach einander 2 — 3 Stunden im Freien laufen können; jedoch ist zu sehen, daß sie nicht gejagt und dadurch erhitzt werden. Auch bleibt es diese 3 Tage durch bei der sparsamen Fütterung.

Will man auch eine Schweinsmutter außer Gebrauch setzen und schneiden lassen, so geschieht dieses am besten, wenn die Ferkeln 3 Wochen alt sind; den Bären kann man aber zu jeder Zeit beschneiden lassen. Unterdessen muß man sowohl bei der Schweinsmutter als bei dem Bären auch immer auf schöne Witterung sehen.

Fr. 63. Hält man aber das spätere Verschneiden nicht für vortheilhafter?

Antw. Allerdings. Das frühe Verschneiden hat immer die nachtheilige Folge, daß die Schweine dadurch schwächlicher und unansehnlicher werden, als wenn man sie in einem ältern Zustande verschneiden läßt, wie dieses bei allen zu früh entmannten Thieren der Fall ist. Haben aber die Schweine ein Alter von 6 — 8 Monaten ereilt, so ist ihr Körper schon gehörig erstarkt, und man hat keine Nachtheile mehr zu befürchten; vielmehr werden die Thiere dann dauerhafter, größer, breitseitiger und liefern in der Folge auch weit mehr Fleisch. Doch gilt es nicht gleichviel, zu welcher Jahreszeit die Schweine geschnitten werden; man wählt hiezu am besten Frühjahr und Herbst. Vor dem Verschnei-

Digitized by Google

den dürfen die Schweine 12 Stunden lang nichts zu essen bekommen. Auch den Tag vorher sollten sie nicht blähendes oder zu starkes, übermässiges Futter erhalten, und obige 12 Stunden vor dem Verschneiden muß man sie ruhig im Stalle lassen. Die Thiere werden nun im Stalle bei gutem Futter und trockner Streu 8 Tage lang gehalten, bis die Wunde geheilt ist; ist jedoch die Witterung günstig, laßt man sie in den Hof. Während dieser Zeit ist ihnen sehr gedeihlich Molke, saure Milch und Habertrank mit etwas Leinkuchen vermischt. Immer müssen sie auch frisches Wasser zur Seite haben. Sollten sich die Wunden erhitzen, so wäscht man sie mit frischem Wasser.

Fr. 64. Was fängt man weiter mit diesen Ferkeln an?

Antw. Wie schon oben gesagt worden, heißen die Ferkeln, wenn sie abgesetzt sind, nicht mehr Milch- oder Spannferkeln, sondern blos Ferkeln, und haben sie das Alter von 4 Monaten, werden sie Frischlinge, Läufer, Laufschweine genannt. Diese als geschnitten gehen nun einjährig zur Mastung über, und die andern bleiben zur Zucht zurück, und werden wie ein Mutterschwein oder Schweinbär behandelt. Die zur Mast bestimmten werden gut gefüttert; besonders dient die saure Milch vorzüglich dazu; wenn man gekochte Körner und Gerstenschrott dazu mengt, und sie nebenbei gute Weide haben; so erhalten sie mit ¾ Jahr schon ein Gewicht von 120 — 140 Pf.

Digitized by Google

Sechstes Kapitel.

Die Schweinsmastung.

Fr. 65. Welche allgemeine Grundsätze gelten dabei?

Antw. Dieselben, welche bei der Rindviehmastung aufgestellt wurden. *)

Fr. 66. Wann ist die eigentliche Schweins-Mastzeit?

Antw. Man kann eigentlich zu jeder Zeit im Jahre mästen, wenn man hinlänglich Futter dafür hat, z. B. bei Bier- und Branntweinbrennereien, Stärkfabriken ꝛc. Bei gewöhnlichen Wirthschaften besitzt man aber erst im Herbste zureichenden Mastfuttervorrath. Diesem Zeitpunkte gebührt auch schon deßwegen der Vorzug, besonders zu eigenem Gebrauche des geschlachteten Thieres, weil sich im Winter das Fleisch besser aufbewahren läßt, und mit mehr Nutzen zu verwenden ist. Auch werden die Schweine bei kalter Witterung eher fett.

Fr. 67. Welche Schweine soll man mästen?

Antw. In der Regel alle, welche man zur Zucht nicht braucht, und auch diese, wenn sie zur Zucht nicht mehr taugen.

Fr. 68. Welche verdienen aber den Vorzug?

Antw. Die Raßschweine mit besonderer Mastfähigkeit und Gesundheit, wie sie oben bezeichnet sind. In Bayern sieht man gewöhnlich auf langen Rücken und große Ohren.

*) Sieh daher den Katechismus über die Zucht, Behandlung und Veredlung der Rindviehgattungen von Staatsrath von Hazzi. München, bei Fleischmann 1836. Sieh ferner über Behandlung, Futter und Mästung des Viehes der Landwirthschaft vom Staatsrath von Hazzi. München bei Fleischmann 1820.

Digitized by Google

Die besonders mastfähigen Schweine werden natürlich in kürzerer Zeit fett, bringen also mehr Vortheil. Bemerkt ist ohnehin schon, daß man nur geschnittene Schweine in die Mast stellt, und das Schneiden einem geschickten Manne überläßt, wie man in Bayern auch eigene Sauschneider hat.

Fr. 69. Wie alt soll ein Mastschwein seyn?

Antw. Dieses hängt mehr von der Willkühr als festen Regeln ab. Das Schwein kann in jedem Abschnitte seines Lebens fett gemacht werden; doch, wie schon früher vorkömmt, soll man ein Schwein nicht zu alt werden lassen, indem dann Fleisch und Fett hart und zäh bleiben, auch mehr Zeit und Kosten darauf zu verwenden sind. Eben so wenig dürfen die Schweine zu jung seyn; denn das Mästen zu junger, noch im Wachsthum stehender Schweine lohnt das Futtern nicht. Sie können die zum Fettmachen erforderliche, theils hitzige, theils schwere, mehr trockne und feste als flüssige Nahrung nicht gehörig verdauen. Daher kömmt es dann, daß ihr Fleisch durch das Kochen, Braten und Räuchern auffallend schwindet, keine Kraft hat, und sich höchstens zum Kochen schickt. Nach 3 — 4 Ferkelwürfen, wie schon erwähnt wurde, soll man selbst die guten Mutterschweine in die Mast nehmen; die zur Zucht weniger tauglichen schon nach dem zweiten Wurfe; die Frischlinge mit 1 — 1½ — 2 Jahre.

Fr. 70. Wie theilt man die Mastschweine ein?

Antw. In Speck-, Fleisch- und in Küchenschweine. Erstere sind die großen und älteren Schweine; die andern die halbgemästeten und die dritten die jungen, kleinern, die man ein- oder zweijährig als Frischlinge in die Mast thut, heißen dann Küchenschweine, welche größtentheils für den eigenen Hausbedarf geschlachtet werden, bei den kleinen Wirthschaften gewöhnlich zu Weihnachten. Dieses Fleisch ist zärter, kräftiger und schmackhafter, sowohl grün zu essen, als auch geräuchert.

Digitized by Google

Fr. 71. Soll ein eigner Maſtſtall für die Schweine vorhanden ſeyn?

Antw. Allerdings, und zwar ſo wie für die Maſtung des Rindviehes. Sie müſſen in einem eigenen, entfernten, etwas dunkeln und ruhigen Stalle ſich befinden. Nur zwei Maſtſchweine dürfen in einem Stalle beiſammen liegen, und auch dieſe müſſen im Troge abgeſondert freſſen können.

Fr. 72. Wie viel Arten von Maſtung gibt es für die Schweine?

Antw. Die Waldmaſt, die Wieſenmaſt und die Stallmaſt.

Fr. 73. Was iſt die Waldmaſt?

Antw. Dieſe iſt die wohlfeilſte, und geſchieht, wenn man die Schweine in Mitte Septembers bis Anfangs Novembers in einen Eichen- oder Buchenwald treiben kann, und ſie ſich da ſatt und fett freſſen. Gewöhnlich werden ſie auch geringelt,*) um das zu große Umwühlen zu verhüthen. Bücheln allein ohne Eicheln liefern jedoch ein weiches Fleiſch und flüſſigen Speck, der im Schornſtein und in der Fleiſchkammer bei geringer Wärme herunter träufelt; Bücheln und Eicheln zuſammen bewirken ſchon eine beſſere Maſtung; die beſte geben aber Eicheln allein, beſonders wenn die Witterung etwas gelinde bleibt, und es zuweilen einen Regen gibt, indem dann die Thiere auch Maden, Würmer

*) Das gewöhnliche Ringeln, oder der Gebrauch durch den Rüſſel der Schweine einen Ring zu ziehen, iſt weniger räthlich, da er zu viel Schmerzen verurſacht und Schaden bringen kann; denn der Ring oder vielmehr der knorpelige Theil des Rüſſels wird dadurch öfter zerſtört, und erſterer muß demnach erneuert werden. Ein beſſeres und dauerhafteres Verfahren beſteht darin, daß man die beiden Rüſſelſehnen anderthalb Zoll über der Naſe mit einem ſcharfen Meſſer leicht durchſchneidet. Dieſe Operation geht ohne großen Schmerz vor ſich, und hat bei einem Alter von 2 oder 3 Monaten auch keine nachtheiligen Folgen.

Digitized by Google

und Wurzeln aufsuchen können. Den durch den Genuß von Eicheln verursachten Durst sollen aber die Schweine an dem vorhandenen frischen Wasser, das nie fehlen darf, stets löschen können.

Fr. 74. Werden die Schweine durch eine solche Eichelnmast schon ganz gut?

Antw. Sie werden wohl sehr fett, doch der Speck ist gelb, auch nicht sehr derb. Um diesen Fehler zu verbessern, thut man sehr wohl, wenn man die Thiere vor dem Schlachten noch 3 — 4 Wochen lang mit geschrottener Gerste oder andern Körnern füttert, und so die Mastung vollendet. Dieses ist auch doppelt nothwendig bei der Büchelmast. Auch bei dieser Mast muß man die Thiere nicht zu früh aus- und zu spät heimtreiben, weil dieses für das Fettwerden nachtheilig ist. Am besten ist es, sie erst um 7 — 8 Uhr hinaus, und um 5 — 6 Uhr wieder heimzuführen.

Fr. 75. Was ist die Wiesenmast?

Antw. Sie ist nur in Marschländern z. B. in Holland anwendbar, wo man überaus gute und feuchte Wiesen im Ueberfluß besitzt. Doch kann man auch künstliche Wiesen dafür herrichten. Auf solche Art bestellt man z. B. in England eigene Felder mit Erbsen und Bohnen, und läßt diese halbreif von den Schweinen abfressen, wobei sie sehr bald fett werden.

Fr. 76. Was ist die Stallmast?

Antw. Diese verdient vor den andern darum den Vorzug, weil sie mit wenigern Gefahren verbunden ist, wobei also die Schweine wie das Rindvieh im Stalle gefüttert und gepflegt werden, bis die Mast das Ende erreicht hat.

Fr. 77. Worauf kömmt es bei der Schweinsmast hauptsächlich an?

Antw. Wie bei der Rindviehmast auf das Säfte schaffende und auf Verminderung alles die Säfte verzehren-

Digitized by Google

den. Es gilt demnach zugleich auch hier im Allgemeinen, was bei der Rindviehmast über die Mastfähigkeit der Thiere oder die natürliche Anlage zum Fettwerden, ferner über die Verbesserungsmittel dieser Anlage, dann Abhülfe der Mängel dabei, und über die angemessene und häufige Nahrung, endlich ihre Güte gesagt wurde.

Fr. 78. Giebt es nicht besondere Eigenheiten für die Schweinsmast?

Antw. Das vorzügliche Mastfutter ist hier theils das von Gewächsen, theils von Früchten, Obst ꝛc., theils von Sauerteig, theils von den Träbern, Branntweinspülich und andern Abfällen bei den Fabriken und bei der Küche, und vorzüglich auch von Fleischwaare.

Fr. 79. Wie in Ansehung der Gewächse?

Antw. Es gehören hieher die Kartoffeln, und stehen beinahe oben an nebst Mais, Kohlrüben, Runkelrüben, gelbe Rüben, Kürbisse, Erbsen, Linsen, Bohnen und andern Rüben ꝛc. Sie werden gekocht oder gedämpft, und sorgfältig zu einem dicken Brei zerdrückt und so vorgesetzt, auch täglich einmal lauliches Wasser mit Kleien oder Schrot vermischt, oder noch besser saure Milch zu trinken gegeben. Zu mehr Beförderung der Mast reicht man ihnen auch neben obigen noch täglich Morgens früh und Abends spät etwas Körner, oder man mischt unter ihr Futter ungefähr den dritten Theil Gerstenschrot mit lauem Wasser angerührt, und fährt damit bis zu Ende der Mast fort. Besonders empfehlenswerth sind in dieser Beziehung auch die aufgequellten Erbsen, Wicken und vor allem das Wälschkorn. Ein Paar Händevoll roher Körner davon für ein Stück täglich Morgens und Abends sind hinreichend, und zwar Morgens, ehe das Schwein seinen gewöhnlichen Futterbrei erhält, gegeben, und dann Abends der Beschluß der Fütterung damit gemacht. Alle obige Gewächse kann man übrigens sogleich in Menge kochen, und in einer Bütte zerdrückt aufbewahren. Es ist

Digitized by Google

selbst gut, wenn das Futter längere Zeit so bleibt, und etwas säuerlich wird, daher man auch noch gedeihlicher saure Milch dazu schütten kann. Bei den gekochten Kartoffeln muß aber, wie schon gesagt worden, das Wasser immer sogleich weggeschüttet werden,

Fr. 80. Wie verhält sich die Mastung mit Früchten?

Antw. Wenn Ueberfluß an Früchten vorhanden ist, sie auch im Preise nicht zu hoch stehen, kann man sie ebenfalls mit großem Vortheil anwenden, als geschrotenen Haber, Gerste, Korn, Saubohnen und die schon erwähnten Wicken, Erbsen und Wälschkorn. Die Früchte mästen aber allgemein besser, wenn sie vor dem Schroten auch gemalzt werden. Die Regel gilt auch hier, den Schrot nicht mit siedend heißem, sondern nur mit warmem Wasser anzumachen. Die geschrotenen Fruchtgattungen sind untereinander gemischt zu reichen; denn z. B. Wicken- oder Saubohnenschrot allein fressen die Schweine nicht gerne. Bei der Schrotfütterung ist ferner sehr gedeihlich, jeden Abend noch etwas harte Körner von Haber, Gerste, Linsen, Erbsen und, wie gesagt, Wälschkorn zu reichen. Einige Fruchtgattungen mästen selbst ungeschrotet gut, z. B. Haber, Gerste, Erbsen, Wicken (diese aber allein mit einer andern Frucht gemengt) und Wälschkorn, wenn sie zwölf Stunden lang in Wasser eingeweicht waren; bleibt dieses eingeweichte Futter noch länger stehen, so wird es noch lieber gefressen. Jedoch bei der rohen Körnerfütterung muß man auch immer zureichend mit reinem Wasser tränken. Die Eicheln, wenn sie 4 — 5 Tage in Brunnwasser eingeweicht bleiben, jeden Morgen das Wasser davon abgegossen und frisches dazu gethan wird, verlieren das rauhe und bittere, und werden so gierig wie Mandeln von den Mastschweinen verzehrt.

Fr. 81. Wie mästet man mit Sauerteig?

Antw. Man füllt einen Zuber oder eine Bütte zur Hälfte mit Schrot oder grobem Mehl, thut einen Klumpen

Digitized by Google

Sauerteig hinzu, und macht das Ganze mit warmen Wasser zu einem gewöhnlichen Teig. An einem warmen Orte säuert nun dieser Teig über Nacht, und er wird dann nach und nach als ein dickes Getränk gefüttert. Wenn der Sauerteig zu Ende gehen will, wird Abends wieder frisches Schrot oder Mehl darauf geschüttet, und mit warmen Wasser angemacht. Den Sauerteig muß man aber immer mit schweren Körnern, z. B. Erbsen, Wicken, Wälschkorn abwechselnd geben, etwa des Morgens um 5 und um 9 Uhr Sauerteig, um 1 Uhr Körner mit frischem Wasser, um 5 Uhr wieder Sauerteig, und um 9 Uhr Abends Körner mit Wasser. Nach der Erfahrung erhält man so derbes Fleisch, festen Speck und viel Schmalz am Mastschweine. Die Engländer erhalten die besten Speckschweine durch einen Sauerteig, der von zehn Maß zu Brei gekochten Kartoffeln und vier Maß geschrotenen oder gekochten Erbsen oder Wicken bereitet wird.

Fr. 82. Was ist in Beziehung des Sauerteigs noch das beste Mastfutter?

Antw. Das Brod, auch in Hinsicht der Schweine. Zu dem Ende läßt man grobes Roggen-, Gersten- oder Maismehl zu Brod backen, zerschneidet es in Stücke, und läßt es im Backofen dörren, um es vor dem Schimmel zu bewahren. Diese Stücke weicht man von Zeit zu Zeit in Wasser, noch besser in saure Milch ein, und gibt sie als dickes Getränke dem Vieh, welches aber dabei täglich reines Wasser, oder Spülich, Molken, und — am besten — Sauermilch zu trinken haben muß. Die Müller mästen ihre Schweine mit grobem Mehl, Sargmehl und dergleichen Abfällen aus der Mühle, und diese sogenannten Müllerschweine werden vor andern gesucht und gut verkauft.

Fr. 83. Wie geschieht die Mästung mit Träbern, Branntweinspülich und andern Abfällen bei Fabriken und Küchen?

Digitized by Google

Antw. Die Malzträbern, welche an nahrhaften Theilen schon viel verloren haben, können nur im Anfange der Mast Anwendung finden, und müssen in der Folge mit einer Fruchtgattung vertauscht, oder wechselweise mit Körnern verfüttert werden. Das Branntweinspülich ist schon ein besseres Mastfutter; es darf aber nicht sauer geworden seyn, sondern ist frisch zu reichen. Man muß Anfangs nur das Flüssige des Spülichs mit etwas Wasser gemischt geben, um die Schweine an diese Kost allmählich zu gewöhnen. In der Folge gibt man dann das Flüssige sammt den Träbern des Spülichs. Ein noch ungleich vorzüglicheres Mastfutter ist der Mehlschlamm, und die Träbern von dem Weitzen bei den Stärkfabriken. Mit Wasser gemischt gibt man diese als ein dickes Getränk. Das Küchenspülich ist immer auch als ein gedeihliches Mischfutter zu betrachten; denn darin befinden sich nicht nur die Abgänge von den Speisen, sondern auch Brodkrusten, und dergl. nicht minder Salz und Gewürz, welch alles den Schweinen wohl bekömmt.

Fr. 84. Wie von Fleischwaare?

Antw. In mehreren Ländern, besonders in Frankreich werden die Schweine am schnellsten und besten vom Pferdefleisch fett gemacht. Die Pferde werden aber bei ihrer Unbrauchbarkeit, oder hohen Alter, oder bei den Abdeckern dazu gekauft. Das Fleisch wird mittelst Dampf von den Knochen geschieden, und so den Schweinen oft auch ganz roh gegeben. So werden die Schweine in Zeit von 6 Wochen oder 2 Monate sehr gut gemästet. In der Gegend von Paris sind daher mehrere solche große Mastanstalten, die reichlichen Gewinn abwerfen. Da man dagegen Einwendungen machte, daß ein solches Schweinfleisch dann ungesund werden, und sonst nachtheilige Folgen nach sich ziehen könne, so wurde erst jüngst durch die Sanitäts-Commission in Paris dieser Gegenstand genau untersucht, und die Resultate waren, daß dieses Schweinfleisch von einem crepirten, selbst von einem durch Epidemie gefallenen Vieh keinen widrigen

Digitized by Google

Geschmack, auch selbst nicht das geringste Gesundheitswidrige annehme, daß vielmehr diese Schweinmastung von derlei Fleisch selbst der Natur angemessen, und in staatswirthschaftlicher Hinsicht sogar zu empfehlen sey, weil dadurch ein solch unbrauchbar gewordenes oder gefallenes Vieh einen höheren Werth erlangt, sohin doppelten Nutzen verschafft, wie auch alles dieses im Centralblatt des landwirthschaftlichen Vereines in Bayern Heft 2. 1836 näher auseinandergesetzt ist.

Fr. 85. Wie verhält sich die Tagesordnung der Fütterung?

Antw. Man muß nur nach und nach besseres Futter geben, und nur in solcher Quantität, daß es die Schweine auffressen können. Das zurückgebliebene Futter soll man nicht herauswerfen, sondern aufzehren lassen, sonst könnte man die Schweine bald verwöhnen. Anfangs füttert man des Tages drei- oder viermal, z. B. Morgens um 5 Uhr, dann um 10 Uhr, um 3 Uhr Nachmittags und Abends um 8 Uhr. Zuletzt aber fünfmal, ja noch öfter, stets in kleinern Gaben, nämlich Morgens um 5 und 9 Uhr, Nachmittags um 1 — 5 und 9 Uhr Abends. Ueberfressen, so wie Hunger leiden muß man durchaus vermeiden. Im ersten Falle muß man einem solchen Schweine inner 24 Stunden gar kein Futter mehr vorlegen. Anfangs fressen die Schweine immer mehr als gegen das Ende der Mast; daher allmählich kleinere, jedoch bessere Portionen zu geben sind. Zweimal in der Woche kömmt Salz unter das Futter zu mischen. Noch besonders wohlthätig wirkt auf die Mast, wenn im Anfange sowohl als Verfolg derselben alle 14 Tage jedem Mastschweine ein halbes Loth gepulvertes Spießglas Morgens nüchtern in saurer Milch gereicht oder eingegossen wird. Die Hauptfütterungsregel ist endlich, daß man jede Futterzeit pünktlich einhalte.

Fr. 86. Was ist bei der Pflege zu beobachten?

Digitized by Google

Antw. Die größte Reinlichkeit in Allem. Vor jeder Futterzeit müssen jedesmal die Tröge vor dem Einschütten des Futters von aller Unsauberkeit mit einem Strohwisch genau geputzt, mit Wasser gut ausgespült, die Ställe täglich zweimal ausgekehrt, der Schmutz von den Wänden gekratzt und mit Wasser ausgeschwemmt werden. Nicht minder ist die Streu öfter zu erneuern, damit die Thiere nicht naß liegen. Ferner muß man sie wöchentlich ein oder zwei Mal in reines Flußwasser, oder in einen Teich zum Baden treiben. Ist dieses nicht möglich, so muß man sie mit einer Gießkanne fleißig begießen.

Fr. 87. Wie ist auf Verminderung alles Säfte verzehrenden zu trachten?

Antw. Es gilt auch hier im Allgemeinen, das dießfalls bei der Rindviehmast bemerkte: die Hauptsache ist, daß Alles auf Körpers- und Geistesruhe, also öfteren Schlaf berechnet seyn muß. Daher ist der Stall dunkel in einen abgelegenen Ort, wo es keinen Lärmen gibt, und immer verschlossen und unzugänglich zu lassen. Nur der Wärter darf zur bestimmten Zeit hinein, um das zur Fütterung und Pflege Gehörige zu verrichten. Alle Nahrungsmittel, welche Durchfall oder Schweiß verursachen, müssen beseitigt werden, folglich alles Hitzige. Nur das erwähnte Salz, und im heißen Sommer Essig, dann Spießglas dürfen in Anwendung kommen. Vorzüglich ist auch in Beziehung des Stalles immer nach gleicher, kühler Temperatur zu trachten. Endlich muß die Zeit der Dauer der Mastung gehörig eingehalten werden.

Fr. 88. Welche ist diese Zeit?

Antw. Bei Speckschweinen wird sie gewöhnlich zu 10 — 12 Wochen gerechnet. Mit Branntweinspülich werden sie schon mit 8 Wochen fett. Doch gelten sie im Kaufe weniger, als die mit Schrot und Körnern gemästeten. Diejenigen, welche nur als Küchenschweine benützt werden,

Digitized by Google

bleiben so lange nicht in der Mast, indem man sie nach Bedürfniß schlachtet.

Fr. 89. Wie schwer können die Mastschweine gewöhnlich werden.

Antw. Bei zweckmäßiger Behandlung erlangen die Schweine von guter Rasse in einem Alter von 3 — 4 Jahren ein Gewicht von 3 — 4 Zentnern — zweijährige von 250 — 300 Pfd. — einjährige von 150 — 180, halbjährige und etwas ältere zu 70 — 100 Pfd. u. mehr. Uebrigens muß für die Mastschweine auch ein eigenes Buch über die Berechnung des Futterkostens und Mastzeit geführt werden, um daraus zu ermessen, unter welchem Verhältnisse der Hauptgrundsatz der Mastung, sie in kürzester Zeit mit den wenigsten Kosten zu bezwecken, erreicht werden kann.

Siebentes Kapitel.

Ueber Aufbewahrung des Schwein- und andern Fleisches als ganz frisch, oder gepöckelt, oder geräuchert.

Fr. 90. Ist diese Aufbewahrung überhaupt wichtig?

Antw. Die Aufbewahrung des Schweinfleisches ist sehr wichtig, da das Fleisch eine allgemeine und sehr gesunde Speise für die Menschen vorstellt, weßwegen auch überhaupt das Schwein ein äußerst nützliches und für die Landwirthschaft das einträglichste Thier vorstellt, wie schon bei der Frage 7 ausführlich bemerkt wurde.

Fr. 91. Wie kann die Aufbewahrung bewerkstelligt werden.

Antw. Auf dreierlei Weise: 1) als frisch, 2) als gepöckelt, und 3) als geräuchert.

Digitized by Google

Fr. 92. Wie geschieht nun die Aufbewahrung des frischen Fleisches?

Antw. Eine derlei Aufbewahrung besteht im Allgemeinen 1) in der Verminderung und Entziehung des darin befindlichen Wassers, 2) der Wärme, 3) der Luft, dann 4) in der Abhaltung des Lichts, und 5) der Electricität.

Fr. 93. Was gibt es nun für Methoden hierüber?

Antw. In heißen Ländern bedient man sich der vollen Trocknung an der Sonne. In anderen Gegenden wird dazu Einreiben mit Salz, Pfeffer, dann anderen Gewürzen angewandt. Wieder andere Landwirthe gebrauchen dazu eine Auflösung von einen Theil Salpeter in 4 Theilen Wasser. So erhalten sie dann 2 bis 3 Monate das Fleisch sehr mürbe. Wieder einige legen das Fleisch auf längere Zeit ohne aller anderen Vorkehrung nur in Essig. Dieses bleibt aber immer schädlich, indem bald der Geschmack davon verloren und am Ende das Fleisch ganz zu Grund geht. Besser ist, wenn man die Schinkenstücke 8 Tage in Salz legt, sie dann herausnimmt, den Schleim abschabt, und sie etlichemal in siedendes Wasser taucht. So kann man sie einige Monate frisch bewahren.

Fr. 94. Giebt es aber nicht eine einfachere Art dafür?

Antw. Die einfachste und fast ganz kostenlose ist die, wie sie in München bei der Hof- und jeder Herrschaftsküche in Ansehung des schwarzen Wildprets mit beßtem Erfolge beobachtet wird.

Fr. 95. Wie ist nun diese?

Antw. Man nimmt das ganze Stück, das man aufbewahren will, reibt es mit Pfeffer und Salz sehr gut, und schneidet es in Portionen, wie man sie braucht. Es versteht sich, daß es nicht das Waschen braucht, sondern nur das gewöhnliche Brennen vom Schmid. Diese Portio-

Digitized by Google

nen legt man nun in ein Geschirr, wo man sie kocht, nachdem man zuvor Kalbsfüsse und andere Knochen, dann ein Paar Pf. Rindfleisch, auch alle mögliche Sachen von Zwiebeln, Knoblauch, Nägerl, Lorbeerblätter ꝛc., ferner etwas Essig und Wein beigegeben hat. Mit der Gabel versucht man, ob es genug gesotten ist. Jetzt nimmt man die Portionen heraus, und thut sie in einen reinen Rutschhafen Die beigefügten Sachen seicht man durch ein Sieb oder Tuch. Dieses Durchgeseichte schüttet man sonach über die Portion des schwarzen Wildprets, und gießt Schmalz darauf. So stellt man den Hafen an einen kühlen, trockenen Ort auf ein Paar Scheitel Holz, und bedeckt ihn gut, so daß keine Luft hinzukömmt. Mehrere Monate kann man so das schwarze Wildpret frisch erhalten, und es wird schmackhafter, als wenn es frisch gekocht ist.

Fr. 96. Kann man das gewöhnliche Schweinfleisch eben so zum Aufbewahren behandeln?

Antw. Wenn man das Schweinfleisch wie das schwarze Wildpret brennen läßt, dann kann man es wie das schwarze Wildpret auf die nämliche Weise behandeln. Ist aber dieses nicht der Fall, so muß man anders verfahren.

Fr. 97. Wie dann?

Antw. Da tritt allein das Legen in Essig ein, aber mit den nöthigen Maßregeln; und zwar, daß das Fleisch nicht gewaschen oder ins Wasser gelegt werden darf, sondern sogleich, wenn das Schwein gestochen und in Portionen getheilt ist, muß man diese in ein reines Geschirr legen und den Essig darüber gießen, auch das Geschirr gut bedecken. Der Ort muß zugleich kühl und trocken seyn; auch darf nicht übersehen werden, das Fleisch alle 2 bis 3 Tage zu wenden. Dann ist man sicher, daß das Fleisch sich ein Paar Monate frisch und schmackhaft erhält.

Fr. 98. Wie ist das sogenannte Einpöckeln beschaffen?

Antw. Das Einbökeln wurde zuerst von einem Holländer, Namens Wilhelm Bökel, im Jahre 1347 erfunden und ausgeführt, woher auch der Name kömmt.

Dieses Einbökeln geschieht, wenn man das zum gewöhnlichen Gebrauche bestimmte Fleisch in große Wannen, Tröge, oder eigens dazu bestimmte Fleischfässer legt; zuvor müssen aber diese Gefässe sehr rein gescheuert werden, und durchaus keinen üblen Geruch haben; dann bestreuet man den Boden desselben stark mit reinem, trocknem Salze, legt eine Lage von Fleisch hinein, wovon jedes Stück, gleichviel ob Speckseite, Schinken oder kleinere Stücke, mit Salz eingerieben und bestreuet worden ist; jede Lage wird besonders wieder mit Salz stark bestreut, und so fährt man fort, bis das Gefäß voll, oder alles Fleisch eingebökelt ist; dann lege oder befestige man den Deckel darüber, beschwere ihn mit Gewichtern, so daß die Massen fest aneinander gepreßt werden.

Nach einigen Tagen schmilzt das Salz, und es entsteht die sogenannte Fleischlacke, welche sich unten in dem Trog oder Gefäß sammelt; nun muß die gesenkte Lacke immer wieder aufgefüllt werden, und man muß auch das Fleisch, was oben lag, wieder nach unten verpacken, und dieses mehrmals in dem Zeitraume von einigen Wochen wiederholen. Nach 5 bis 6 Wochen einer solchen Behandlung und täglichem Begießen mit Fleischlacke nehme man das Fleisch aus der Bökel. Es ist nun gehörig gebökelt und genießbar. Nun kömmt es darauf an, welches man davon zum Ränchern bestimmt, oder so verbrauchen will. Letzteres hängt man an einen luftigen trockenen Orte auf.

Wenn man indessen das Fleisch für eine längere Dauer einbökeln will, so thut man wohl, eigene Fässer dazu einzurichten, welche fest zugemacht und nach Belieben geöffnet werden können. Hat man dieß, so wird das in Mulden oder Tröge vorläufig, wie oben schon bemerkt ist, eingebökelte Fleisch nach Verlauf von einigen Tagen aus der enthaltenen Fleischlacke genommen, und mittelst einer Presse

Digitized by Google

so gepreßt, daß allenfalls noch vorhandenes Blutwasser und die damit vermengte Fleischlacke ausgepreßt wird. Man läßt das Fleisch auch 24 bis 48 Stunden in der Presse, damit es gehörig abtreift, und sich an den Eindruck der Presse gewöhnt, also zusammengedrückt bleibt, wodurch gleichzeitig alle Zell- und Fetträume zusammengedrückt werden.

Dieses Fleisch wird nun eingesalzen, und man läßt es so lange damit liegen, bis das Salz wieder zur Lacke geworden ist; dann wird es in solche Stücke geschnitten, wie es die Form des zuvor eingerichteten Fleischfaßes erheischt; hier in diesem wird das Fleisch nun fest eingebökelt, so daß alle leeren Räume durchaus gefüllt sind, und nun drückt oder preßt man alles fest ein. Ist dieß geschehen, so bestreuet man die Oberfläche mit Salz, und sperrt das Gefäß fest zu.

Sobald sich wieder eine Fleischlacke gebildet hat, kehrt man das Faß um, so daß das Unterste zum Obersten wird, und man kann dieß immer nach einigen Tagen wiederholen.

Nach solchem Einbökeln läßt sich nicht erwarten, daß es an Lacke in dem Gefäße fehle, und daher das Fleisch trocken werde; denn trocken darf es nicht werden; sonst verdirbt es; daher lasse man in dem Deckel eine fest zum verschließen eingerichtete Oeffnung, durch welche man nöthigenfalls die fehlende Lacke nachgießen kann.

Wird dieses Fleisch als Handelsartikel verschifft oder verkauft, dann müssen alle Knochen im Fleische vermieden, oder die sehr knochigen Stücke weggelassen werden; wird aber das Fleisch für den Hausbedarf eingebökelt, so können auch selbst knochige Stücke, Kopf, Schnautze, Hals und Rückgrat, Beine u. dgl. eingebökelt werden. Auch darf es für den Hausbedarf nicht so umgebökelt werden. Dieß gilt nur von dem Fleische, was die Seefahrer mitnehmen; sondern es muß nur fest eingepackt, und gut mit Salz und Lacke versehen werden.

Man rechnet auf 100 Pfund Schweinefleisch 5 bis 8 Pfund Salz zum Einbökeln, und an manchen Orten setzt

man diesem noch einige Loth Salpeter hinzu; doch ist dieser überflüssig.

Fr. 99. Gibt es nicht noch ein Mittel, das Schweinefleisch ohne dieser Böklung gut zu erhalten, und zwar auf längere Zeit?

Antw. Eine andere Art hat ein Engländer, Namens Hales, gegen die Mitte des vorigen Jahrhunderts bekannt gemacht, nach welcher man Salzwasser in die Blutgefäße spritzt. Sie besteht einfach darin, daß man dem Schweine, statt es auf die gewöhnliche Art zu tödten, nur die Halspulsadern einschneidet, und es auf solche Weise todtbluten läßt; ist dieß geschehen, so unterbindet man die eingeschnittenen oder aufgeschlitzten Adern oberhalb und unterhalb des Einschnittes, und öffnet nun den Hinterleib so viel, daß man zur großen allgemeinen Pulsader (Aorta) in der Lendengegend (also wenn das Schwein auf dem Rücken liegt) unter den Nieren liegend, gelangen kann. Nun wird diese Pulsader zwei Zoll lang aufgeschlitzt, und ein Instrument, wie hier abgebildet ist, in die Oeffnung, und zwar der eine Theil zwei Zoll lang a nach dem Herzen zu, dann der andere ein Zoll lang b nach dem Hintertheile zu, eingebracht wird; der längere Theil c muß so lang seyn, daß er aus der Bauchöffnung hervorragt. Dieses obere oder lange Ende muß trichterförmig geformt, oben mindestens drei Zoll im Durchmesser haben, dagegen ¾ Zoll weit seyn; während jedes der beiden kürzern Ende a und b nur vier Linien im Durchmesser halten darf.

Digitized by Google

Sind die Enden a und b eingebracht, so wird das Gefäß mittelst Zwirnes um dieselben festgebunden, und reines, klares, filtrirtes, lauwarmes Salzwasser in den Trichter eingeflößt, und so lange damit fortgefahren, als es sich noch senkt und verschwindet, und bis man an irgend einem Theile des Körpers, wo man einen kleinen Einschnitt macht, einen salzigen Geschmack wahrnimmt.

Nun binde man die Ader unter den Enden fest zu, daß kein Salzwasser zurück kann, was man auch durch einen Hahn, womit das Einflößungs-Instrument versehen seyn kann, verhütet; dann nehme man dieses heraus, und lasse das Schwein kalt werden. Hierbei hat man indessen die Vorsicht zu gebrauchen, die Gedärme außerhalb der Bauchhöhle zu legen, ohne sie zu verletzen, weil im ersten Falle das Fleisch sehr nach den Darmexcrementen riechen, im letzten Fall aber das Salzwasser, so lange es noch flüssig ist, wieder auslaufen würde. Nachher wird das Schwein nach Belieben zerlegt.

Bei dieser Methode ist indessen zu berücksichtigen, daß der Gebrauch der Eingeweide größtentheils verfehlt ist; denn die meisten sind zu scharf gesalzen, und die Gedärme und Magen sind in jedem Falle zu sehr von dem Darmkoth angezogen, und daher nicht zur Wurst zu benützen. Uebrigens erfordert diese Ausspritzungsmethode genauere Kenntniß der Anatomie; das Schwein kann nicht gebrühet, sondern es muß abgehäutet (ausgewirkt, ausgeschlagen) werden, was Alles nicht nur mit mehreren Umständen verknüpft ist, sondern auch nicht mehr Vortheile gewährt.

Fr. 100. Wie verhält es sich nun mit dem Räuchern?

Antw. Dazu gehören sechs Regeln, wenn das Fleisch überhaupt Wohlgeschmack und Dauer erhalten soll.

Fr. 101. Welche sind diese?

Antwort:

1) Das Fleisch muß von einen vorher wohlgenährten und

dann gemästeten Thiere im beßten Alter genommen werden;

2) ist dasselbe unmittelbar nach den Schlachten, sobald es erstarrt ist, einzusalzen, aber mit vorzüglich gutem Salz, und dieß auf eine Art, daß das Salz die ganze Fleisch masse durchdringt;

3) soll zum Rauchen nur Holz verwendet werden, das nicht faul, dumpf oder feucht ist. Es darf auch nicht in Flammen aufbrennen. Am beßten eignen sich Späne oder Sagkleien von Buchen oder Eichenholz dazu, oder derlei Gesträuche;

4) ist ein Unterschied zwischen Warm- und Kalträuchern. Im ersten Fall wird das Fleisch nur kurze Zeit dem warmen Rauch ausgesetzt. Dieses tritt aber nur bei solchem Fleische ein, was man bald verbraucht, für das, welches längere Zeit dauern soll, z. B. Schinken, muß aber nur kalter Rauch angewendet werden, und zwar so lange, bis es von der Holzsäure ganz durchdrungen ist;

5) müssen die Rauchstücke frei hängen und keines darf das andere berühren;

6) nach vollendeter Räucherung muß das Fleisch in luftigen kühlen Kammern aufbewahrt werden.

Fr. 102. Was ist nun rücksichtlich des ersten Artikels über die Beschaffenheit des zu räuchernden Fleisches zu bemerken?

Antw. Daß es sehr natürlich ist, daß, wenn das Fleisch in sich selbst schon nicht gut ist, selbes durch die Räucherung auch nicht besser werden kann. Das gute Fleisch hängt aber von der guten Fütterung des Schweins und dann von der zweckmässigen Mast ab. Ohne Mast bleibt alles geräucherte Fleisch trocken und unschmackhaft, hölzern wie man sagt. Deswegen z. B. gelten die Bayoner, Westphalier und englischen Schinken als die beßten; sie werden überall gesucht und in alle Länder geschickt, weil die Schweine gut

Digitized by Google

genährt, und z. B. die in Gegend von Bayon sehr zweckmäßig mit Eicheln, Klee und besonders Mais gemästet werden. Eben so in Westphalen, wo die Schweine gute Weide haben, und am Ende mit Eicheln gute Mast erhalten; so auch in mehreren Gegenden von England. Daß zur Mast auch das Alter viel beiträgt ist schon früher erwähnt worden.

Fr. 103. Was gehört nun besonders zum Art. 2. des Einsalzens?

Antw. Hier gibt es zwei Methoden im Gebrauche, die erste oder die Westphälische ist die zweckmässigere ohne Salpeter und Einschweren und die zweite mit denselben.

Fr. 104. Wie verfährt man bei der ersten?

Antw. Gleich nach den Schlachten des Thieres werden die Stücke mit vollkommen ausgetrocknetem Salze, worunter für die Schinken etwas Salpeter vermischt wird, stark eingerieben. Da das Salz eine Hauptrolle dabei spielt, so muß man vorzügliches Salz wählen; daher nehmen die Hamburger Räucherer nur englisches Salz und die in Bayon das von Soliès.

In Bayern ist davon das Steinsalz, genannt gefieseltes, von Berchtesgaden das Bessere. Es muß aber ganz trocken seyn, sohin in keinem feuchten Ort aufbewahr werden. Knochen, so weit man sie nicht ausscheiden kann, muß man besonders gut einreiben und bestreuen. Dieses eingesalzene Fleisch wird nun in einem trockenen Keller 14 Tage bis 4 Wochen aufbewahrt, während welcher Zeit man das Einreiben mit Salz wiederholt. Die Stücke darf man nicht aufeinander, sondern muß sie auf ein Stroh oder Leinwand neben einander, ohne daß sie sich berühren, legen. Noch besser ist es, wenn man das Fleisch im Keller hängen lassen kann, wozu die Stücke schon mit Bindfaden versehen werden. Von der Temperatur dieses Kellers hängt auch vieles ab: denn der Frost schadet eben so viel wie die Wärme, daher auch vorzüglich ein trockener Keller allein dazu geeignet ist, damit sich das Fleisch gut erhält und das Salz durch obige Zeit die Masse durchdringen kann.

Digitized by Google

Kleinere Fleischstücke von 4 — 5 Pfund brauchen nur 8 — 10 Tage so abzuliegen.

Fr. 105. Was nun bei der zweiten Methode?

Antw. Hier pflegt man, wie es beinahe am meisten ausser obigen Gegenden geschieht, das Fleisch in eine Salzlacke zu legen, welche z. B. auf 50 Pfund Fleisch aus 3 Pf. Kochsalz 6 Loth Salpeter und so viel Wasser besteht, daß das eingelegte Fleischquantum mit dieser Masse bedeckt wird. Als Gewürz nimmt man noch dazu etwas Wachholderbeeren, Gewürznelken, Knoblauch, Lorbeerblätter ꝛc.; allein hievon wird der eigenthümliche Fleischgeschmack sehr verändert, besonders wenn diese Ingredienzen zu häufig in Anwendung kommen. Das Fleisch wird dann mit Steinen beschwert, nämlich gepreßt, in einigen Tagen die Presse wieder nachgelassen, und die Stücke überlegt, wieder gepreßt, und so im Sommer 14 bis 20 und im Winter aber 20 bis 30 Tage, je nachdem die Stücke groß sind, fortgefahren. Dieses Einsalzen in der Lacke hat wohl den Vortheil, daß die Stücke vollkommen durchdrungen werden; dagegen ist der Nachtheil dieser Methode um so größer, da das Fleisch ganz ausgewässert wird. So wie man mit Pressen nachläßt, quillt dasselbe auf, weil es Wasser aufnimmt. Wenn man es darauf wieder preßt, wird das Wasser, welches sich schon mit dem Fleischwasser chemisch verbunden hat, wieder ausgedrückt, und der größte Theil des Saftes, nämlich die Substanz, geht in die Lacke über. Auf diese Weise verliert also das Fleisch nicht nur viel von seinen besten Bestandtheilen, und wird dadurch weniger schmackhaft, sondern es kann auch nicht so lange dauern, zumal da ein fremder Stoff, nämlich Wasser eindrang, welcher die faule Gährung begünstigt. Auch wird das Fleisch auf diese Art übersalzen. Bei der ersten allein sichern Methode können alle diese Nachtheile nicht eintreten, weil sich das Salz blos mit dem Safte verbindet, und so die ganze Masse durchdringt.

Fr. 106. Welche Methode wird meistens in Bayern befolgt?

Digitized by Google

Antw. Leider nur die mit der Salzlacke. Deßwegen findet man die Schinken faſt alle zu ſauer, trocken und hölzern. Die Mannheimer Köche in München, welche ſich mit den Räuchern am meiſten abgeben, beobachten auch größtentheils das Einpreſſen. Sie gehen ſo zu Werk, wie der genommene Augenſchein zeigte. Tief in einem trockenen, mit gleicher Temperatur verſehenen Keller wird eingeſalzen, nachdem das Schwein zwei Tage nach dem Stich in einem trockenen kühlen Ort aufgehangen war. Hier im Keller wird es nun in Portionen getheilt und dieſe auf einen Tiſch oder Mulde ſtark mit Salz eingerieben und noch rund um mit Salz beſtreut. Für die Schinken miſcht man auch etwas Salpeter bei, nicht aber für das Fleiſch, welches zum Warm- oder Schnellräuchern beſtimmt iſt, indem man behauptet, daß dafür der Salpeter zu ſcharf wäre. So legt man ein Stück auf das andere in eine hölzerne Wanne und bedeckt ſie gut. Jetzt kommen ſchwere Steine wie eine Preſſe darüber. So bleiben 3 — 4 Wochen Fleiſch und Schinken in der Preſſe, ohne daß man öffnet und die Stücke wendet. Nach dieſen Zeitraum nimmt man ſie zum Räuchern heraus. Einleuchtend iſt, daß dadurch ſchon dieſe Schinken nicht ſo gut und ſchmackhaft werden können, als die Weſtphäliſchen, wie die tägliche Erfahrung zeigt.

Fr. 107. Welche Vorkehrungen ſind nun nach obigen Artikeln der Frage 102, von 3, 4, 5, 6 zum Räuchern ſelbſt erforderlich?

Antw. Wie ſchon bemerkt, es iſt ein großer Unterſchied zwiſchen den Warm- und Kalträuchern, indem man erſteres anwendet für Fleiſch, Zungen, Würſte, welche bald, wenigſtens in Zeit vier Wochen zum Genuß kommen. Das andere wählt man für Schinken, welche man auf längere Zeit, ein Jahrlang aufzubewahren denkt.

Fr. 108. Wie geht man nun mit dem Warmräuchern zuwerk?

Antw. Hiezu hat man gewöhnlich ein Häuschen in

der Küche an dem Kamin angebaut, und zwar viereckig 7 — 8 Fuß hoch und 4 — 5 Schuh breit, sohin 16 — 20 Fuß im Quadrat. Der Rauch geht oben zur Seite in den Hauptkamin. Oben hängt man nun an hölzernen Stängchen das Fleisch und die Würste. Unten werden die buchenen Scheiter oder Gesträuche angezündet, und so das Feuer nur rauchend — nicht in Flammen Tag und Nacht sohin beständig unterhalten. Das Fleisch ist so in 24 Stunden, die Würste in 3 — 4 Stunden, die Zungen in 14 Tagen höchstens 3 Wochen zureichend geräuchert. Daß die Räucherung zureichend geschehen ist, erkennt man, wenn das Fleisch, die Würste und Zungen hart im Angreifen sich zeigen.

Fr. 109. Zu was dient eigentlich das Warmräuchern?

Antw. Es kann nur in Anwendung kommen mit Nutzen, wenn das Fleisch, die Würste und die Zungen bald verzehrt werden, da sie sich nur 3 bis 5 Wochen gut aufbewahren lassen, und dann in Faulniß übergehen. Dieses ist besonders bei den Würsten doppelt und zwar lebensgefährlich. Deßwegen soll man derlei Würste vor dem Genusse genau untersuchen. Sind sie innerlich weich oder gar hohl; und haben sie einen säuerlichrn Geruch, so sind sie verdächtig. Die ganz verdorbenen haben in der Mitte einen süßsäuerlichen Geschmack und einen käsartigen Geruch. Diese giftige Fettsäure erzeugt sich bei den geräucherten Würsten hauptsächlich, wenn sie zu viel Fleischbrühe und Blut enthalten, und zu wenig geräuchert, auch zu lange aufbewahrt waren.

Fr. 110. Wie geschieht nun die Kalträucherung?

Antw. Dazu ist eine Vorrichtung nothwendig, daß eigene Rauchkammern in der Höhe von 40 — 60 Fuß eines Hauses vorhanden sind, damit der Rauch das Fleisch nur abgekühlt — kalt umfangen kann. Es wird dann das Rauchfeuer von Eichen- oder Buchspänen, oder Gesträuchen, die

Digitized by Google

aber nicht dumpfig, faul oder feucht seyn, auch nicht in Flammen übergehen dürfen, zu ebener Erde, aber nicht unmittelbar unter dem Rauchfange, sondern von ihm entfernt in einer eigens dazu hergestellten Vorrichtung wie bei der Wärmeräucherung in einem Ecke der Küche unterhalten. Es muß so schon am Anfang, ehe der Rauch aus besagter Vorrichtung in den Kamin strömt, derselbe von der Luft abgekühlt werden. So zieht nun der Rauch im Kamin bis in das dritte oder vierte Stockwerk in die untere Rauchkammer: ein gemauertes Quadrat in der Größe einer kleinen 10 Schuh hohen Kammer, und aus derselben mittelst einer Oeffnung in die obere Kammer, wo das Fleisch auf hölzernen Stängeln hängt. Auf diese Weise wird der Rauch in der untern Rauchkammer noch mehr abgekühlt, und berührt also schon kalt erst das Fleisch in der zweiten Kammer. In dieser obern Kammer ist am Boden auf der entgegen gesetzten Seite eine Oeffnung angebracht, durch welche der Rauch ins Freye kömmt, und stets durch neuen ersetzt wird. Nothwendig aber ist, daß der Rauch an der obern Kammer den Zug über die Fleischstücke nimmt, und gut abzieht.

Fr. 111. Wie hängen nun die Schinken oder Fleischstücke in dieser obern Kammer?

Antw. Ganz frei, so daß keines das andere auch die Wand nicht berühren kann; zugleich ist nöthig, daß jedes Stück Fleisch in einen Sack von Druckpapier oder Leinwand gesteckt, oder in Weitzenkleien eingewickelt wird, damit der Ruß sich nicht an das Fleisch ansetzen, sondern nur die Holzsäure selbes durchdringen könne.

Fr. 112. Wie lange bleibt nun das Fleisch so in der Rauchkammer?

Antw. In diesem Rauchzuge bleibt nun das Fleisch, je nachdem die Stücke klein oder groß sind 4 — 6 Wochen, Zungen und Würste kürzere Zeit hängen, während das Rauchfeuer immer Tag und Nacht unterhalten wird.

Digitized by Google

Fr. 113. Wenn jeder einzelne Landwirth für sein nöthiges Rauchfleisch eine solche Vorrichtung herstellen soll, so macht dieses doch zu große Kosten?

Antw. Allerdings. Unterdessen ist es nicht nothwendig, daß jeder Landwirth sich solche Rauchkammern verschafft; es ist genug, wenn in einem Dorfe einer oder zwei solche Rauchkammern haben, welche dann gegen Zahlung andern ihr Fleisch räuchern lassen, wie gewöhnlich in mehreren Gegenden geschieht.

Auch gibt es noch einfachere Anrichtungen dazu. So z. B. in Westphalen. Es leitet der Schornstein den Rauch nur unter das Dach am Boden, wo sich also der Rauch da ganz ausbreitet. Hier sucht man nun den Ort aus, wo sich der Rauch am meisten stößt und sammelt; und da hängt man nun das Fleisch oder Schinken auf. Man läßt sie aber etwas länger hängen, als in den gehörigen Rauchkammern. Einzeln gibt es auch in Kaminen schon derlei Rauchanstalten. So z. B. ist in einigen Häusern über 4 Stiegen am Boden ein solches festes sogenanntes Söldhäusel an den Kamin angebaut 6, 8 — 12 Schuh in der Breite und 7 bis 10 Schuh in der Höhe. In der Mitte sind nun die hölzernen Stängel zum Aufhängen angebracht. In diesem Söldhäusel geht nun unten in einer Oeffnung im kleinen Quadrate 1 Schuh über den Boden, welche Oeffnung mit einer Thüre verschlossen werden kann, der Rauch vom Kamin heraus. Es versteht sich, daß mittelst eines Schiebers der Schornstein zu verschließen ist, und so der Rauch in die Kammer zu ziehen gezwungen wird. Auf der nämlichen Seite oben ist wieder eine kleine Oeffnung 1½ Fuß unter der Decke 4 Zoll im Durchmesser, wodurch der Rauch in den Kamin hinausflieht. Unterdessen bleibt die oben ausführlich beschriebene Vorrichtung immer die zweckmäßigste. Sie kann sich auch noch dadurch mehr verinteressiren, weil man nicht bloß Schweinfleisch oder Schinken so räuchern kann, sondern auch Ochsenfleisch, wovon das Hamburger Rauchfleisch so

Digitized by Google

berühmt wurde, Kalb, Schaffleisch auch Gänse wie in Pommern und Böhmen, dann alle verschiedenen Arten von Würsten und Zungen.

Fr. 114. Gibt es für die berühmten Bayoner und Westphälner Schinken nicht noch eine andere Vorrichtung?

Antw. In der Hauptsache nicht. Nur geschieht da öfter, daß man eine Lacke anfertigt aus einem Theile Zucker, 4 Theilen Salz und ein Viertheil Salpeter. Dieses zusammen läßt man mit 12 Theilen Wasser aufkochen. Es wird nun umgerührt, abgeschäumt und noch kochend mit einigen Loth gequetschten Nelken, Gewürz, Zimmet und Pfeffer übergossen. Das ganze deckt man nun zu, läßt es etwas erkalten, und bökelt die Schinken damit ein, so daß die Lacke übersteht. Hierin bleibt das Ganze 14 Tage, wird aber öfter umgekehrt und begossen, und nun kömmt es zum Räuchern auf beschriebene Art. Diese Räucherung dauert dann nur 14 Tage.

Fr. 115. Wenn nun das Schweinfleisch auf obige Art genugsam geräuchert ist, was geschieht dann?

Antw. Nach beendigter Rauchzeit wird das Papier oder die Kleien abgenommen, das Fleisch in einer kühlen Kammer eine Zeit aufgehängt, und dann in Fässern mit Asche bestreut verpackt, in welchen es abliegt und bis zum Verbrauch oder Verkauf noch saftiger wird.

Fr. 116. Woher kömmt es nun, daß man in Bayern selbst im größern Theil von Deutschland so schlechtes Rauch- oder gesölchtes Fleisch antrifft?

Antw. Es fehlen da vorzüglich zwei Stücke. Erstens, daß, wie schon oben bemerkt, man nicht zureichend gemästete Schweine dazu verwendet, und dann, daß man die ganze Räucherung verkehrt, ja unsinnig behandet.

Fr. 117. Wie so?

Antw. Gewöhnlich wird das Schweinfleisch nur ein-

Digitized by Google

gesalzen mit Wachholderbeeren gemengt und so 14 Tage liegen gelassen. Nun hängt man es im Kamin oder den Küchenfeuer auf. Es fängt da bald zu tropfen an. Da ferner das Feuer nicht beständig unterhalten wird, so ist dieses Fleisch zugleich der verschiedenen Temperatur ausgesetzt. Von Zeit zu Zeit macht man jedoch einen Rauch von Wachholdergesträuch darunter und nach 4 Wochen nimmt man das Fleisch von den Stangen zum Genuß oder Verkauf herab. Natürlich ist ein solches Fleisch mit einer schmutzigen schwarzen Rinde umgeben, ist trocken zu sauer, holzig und saftlos, wie die tägliche Erfahrung lehrt. Ungemein groß ist also der Schaden, den man sich auf solche unverständige Räucherungsart täglich selbst verursacht.

Fr. 118. Da hier bloß von der Räucherung des Schweinfleisches, Schinken die Rede ist, so möchte es für den Landwirth zugleich nothwendig seyn, zu wissen, wie er das übrige Fleisch, Gänse, Würste zum Räuchern behandeln soll, da in einigen Ländern davon so große Vortheile gezogen werden, und er so seine Räucherungsanstalt im Allgemeinen besser benützen könnte; also welche Vorkehrung machen die Hamburger mit dem berühmten geräucherten Ochsenfleisch?

Antw. Dort in Hamburg wählt man zum Räuchern das fetteste Fleisch der jüttländischen Ochsen, indem die Qualität des Fleisches eine Hauptbedingung ist. Die Zeit des Räucherns tritt in den Monaten October, November und December ein. Die Fleischstücke werden mit gut getrockneten englischen Salz eingerieben, und bleiben 10 Tage in einem kühlen Keller liegen. Um die Farbe zu erhalten, wird auch etwas Salpeter unter das Salz gemischt. Während dieser Zeit bestreut man das Fleisch wohl noch mit Salz, damit es die Stücke gut durchdringe. Man legt es aber in keine Salzlacke, weil so mehr der Fleischsaft erhalten, und es darum zarter und wohlschmeckender wird. Die Stücke zum Räuchern werden auch in Druckpapier oder weitzerne Kleien eingewickelt. Die zwei Rauchkammern zeigen sich

Digitized by Google

ebenfalls auf die schon beschriebene Art, meistens 60 Fuß hoch bis zur oberen eigentlichen Rauchkammer, wo das Fleisch hängt. Das Fleisch bleibt da 4 — 6 Wochen und muß das Rauchfeuer Tag und Nacht mit Eichen- oder Buchenspänen unterhalten werden. Auch all übriges gilt wie bei der Räucherung des Schweinfleisches.

Fr. 119. Wie geschieht dann das Räuchern des Schöpsen und Kalbfleisches in andern Ländern?

Antw. Auf die nämliche Art wie bei den Ochsenfleisch; jedoch darf Kalbfleisch nur 14 Tage dem Rauche ausgesetzt werden. Ein solches Fleisch, sowohl von Schöpsen als Kälbern, wenn sie gut gemästet sind, gibt eine sehr schmackhafte Speise.

Fr. 120. Wie verfährt man bei den Räuchern der Gänse?

Antw. Man nimmt in Böhmen und Pommern, wo dieses Räuchern am meisten im Gebrauche ist, junge, jährige, ausgewachsene und gut gemästete Gänse, vorzüglich Gänseriche, obschon die Gänse zarteres Fleisch — aber keinen so langen Leib haben. Nachdem die innerlichen Theile ausgenommen, und die Gans nicht nur äußerlich geputzt, mittelst eines kleinen Strohfeuer abgesengt, und innerlich gut gereinigt worden ist, wird sie in zwei Theile geschnitten; nämlich der Rücken mit den Füssen gibt eine, und der Bauch sammt Brust und Flügeln die zweite Hälfte. Diese Brust wird gleich nach dem Schlachten eingesalzen und durch 6 Tage, wie beim Schweinfleisch bemerkt wurde, in einem kühlen Keller aufbewahrt. Man kann wohl auch den Rücken zum Räuchern bestimmen, allein dieser eignet sich nicht zu Versendungen, weil er wenig Fleisch enthält, sondern mehr Knochen, welche sich nicht so gut aufbewahren lassen. Meistens nimmt man sogleich die ganze Gans zum Räuchern; allein da muß noch fleissiger dieselbe innerlich mit Salz gut eingerieben, und Knochen, dann Flügeln gut ausgeschnitten

Digitized by Google

werden. Das Räuchern geschieht ganz auf obige Art in einen Sack von Druckpapier, dauert aber nur 14 Tage. Eine so geräucherte Gans ist ein wahrer Leckerbissen und wird roh genossen. Sie ist auch theuer und kostet z. B. in München 5 — 6 fl. — Darunter zieht man die pommerischen Speckgänse vor. Man versteht darunter auch nichts anders als eine ganz speckfette Gans, auf die man in Pommern besonders sieht. Die pommerischen Gänse sind überhaupt eine besondere bessere Art als die in andern Ländern und lassen sich leichter und noch fetter machen. Diese Art soll man sich auch verschaffen und einheimisch nachziehen.

Fr. 121. Kennt man nicht eine noch einfachere Räucherung?

Antw. Allerdings, wie bei allen Fleischarten. Statt des Rauches bedient man sich nur der Holzsäure. Es wird nämlich die Gans mit gutem Salze und etwas Salpeter, der dem Fleische etwas Röthe gibt, gemengt, auch eingerieben, etwa einen halben Tag zum Einziehen liegen gelassen, dann mittelst eines Pinsels mit Holzsäure bestrichen, und in einer luftigen Kammer aufgehängt. In Zeit von 3 — 4 Wochen wird Jederman eine so behandelte Gans für eine ausgezeichnet schön geräucherte halten, und eben so gut verkaufen können.

Fr. 122. Wie verfährt man mit den vorzüglich bekannten geräuchten Würsten?

Antw. Obgleich man den Gebräuchen zufolge in manchen Ländern vielerlei Würste, als Hirnwürste, Lungen-, Leber-, Roth- oder Blut-, Zungen-Würste u. dgl. mehr macht, so ist es doch hier allein die Absicht, nur die Bereitung der Fleisch-, Schlack- und Servelat-Würste mit aufzunehmen, weil mit diesen Fleischwürsten ein bedeutender Handel getrieben, und sie fast allenthalben gleichmässig bereitet werden.

Man nimmt zu Fleischwürsten das magere, wenig mit

Fett durchwachsene Schweinefleisch, schneidet alle sehnigen Theile daraus, und hackt es recht fein, dann mengt man es mit Salz, gröblich zerstossenen Pfeffer und Gewürz recht genau, oder hackt es damit noch durch. So werden sie in der Regel nur für den Handel bereitet; Privatpersonen pflegen indessen zu dem gehackten Fleische noch mancherlei Gewürze, Muskatennüsse, oder auch Knoblauch u. dgl. hinzusetzen zu lassen; dieß hängt von dem Geschmacke eines Jeden ab.

Dieß gehackte Fleisch wird nun in dazu recht rein gemachte Gedärme gestopft. Man nehme dazu die frischen Schweins- oder Rindsdärme; die sogenannten Fettdärme sind am besten dazu; getrocknete Gedärme taugen dazu nichts; denn beim Räuchern trocknen diese nicht mehr ein, während die darin gestopfte Fleischmasse eintrocknet, und so würden leere Räume in der Wurst entstehen, die dann nicht selten Aufenthaltsorte der Maden werden; dahingegen frische Därme mit dem Fleische gleichzeitig eintrocknen, und eine feste Wurst geben.

Auch kann man die Fetthaut, welche man von dem Pflaum (Schmeer) abziehet, zu runden Würsten nehmen, das gehackte Gemisch hineinstopfen, sie ein wenig pressen lassen, und räuchern; diese Fetthäute eignen sich dazu sehr gut. Das Stopfen der Würste erfordert eine eigene Fertigkeit des Fleischers oder der Hausfrau. Die Fleischwurst muß recht fest gestopft werden, so daß keine Lufträume in der Wurst bleiben, und um diese zu verhüten, wird eine solche Stelle mit einer spitzigen Gabel gestochen, um die Luft zu entleeren; und nun wird die Wurstmasse wiederum nachgedrückt, damit sie recht fest zusammengepreßt werde. Die so gestopften Würste werden nun einfach in Papier gewickelt, und in starkem, kaltem Rauch auf schon beschriebene Art in Rauchkammern geräuchert, welches binnen drei Wochen beendigt zu seyn pflegt. Sie werden dann an einem kühlen Orte aufbewahrt oder verschickt.

Digitized by Google

Fr. 123. Wie geschieht überhaupt das in neuester Zeit eingeführte Schnellräuchern?

Antw. Dieses ist das Räuchern ohne Rauch. Man hat nämlich wahrgenommen, daß bei den Räuchern die Essigsäure, welche brenzlichtes Oel enthält, auf das Fleisch einwirkt, sich mit demselben verbindet, und eine bedeutende Wasserabscheidung verursacht. Es läßt sich also das Räuchern ersetzen, wenn man das Fleisch mit braustiger Essigsäure begießt. Es fault dann das Fleisch nicht und empfängt Geruch und Geschmack des geräucherten Fleisches. Es versteht sich, daß die Einsalzung wie bei dem geräucherten Fleisch vorausgehen muß. Ist keine braustige Holzsäure vorhanden, so übergießt man Glanzruß aus Ofenröhren und aus dem Schornstein mit heißgemachten Essig, und wendet diesen filtrit durch grobe Leinwand an, sobald er einen brandigen Geschmack und Geruch zeigt, nämlich indem man ihn auf das in einen Gefäß aufeinander gelegte und gepreßte Fleisch schüttet. Nach zweimal vier und zwanzig Stunden wird das Fleisch herausgenommen und zum Trocknen an die Luft gehängt. Man kann es weder an Geschmack noch Saft von dem geräucherten Fleisch unterscheiden. Jedoch geht dieses Verfahren nicht immer ganz sicher von Statten; und es hält sich dieses Fleisch seiner größeren Weichheit wegen nicht so lange, höchstens nur 6 Wochen wie das geräucherte Fleisch; daher sind die beschriebenen kalten Räucherungen immer weit zuverlässiger und vorzüglicher. Unterdessen ist die Schnellräucherung besonders zweckmässig im Sommer bei Schinken, die sich da nicht wohl räuchern lassen, so auch bei den Wurstarten. Nur werden diese nicht eingesalzen, sondern kommen sogleich in die Rußlauge.

Digitized by Google

Achtes Kapitel.

Der Schweinsdünger.

Fr. 124. Was hat dieser für Eigenschaften, und wie wird er benützt?

Antw. Er steht im Werthe weit unter dem Pferd-, Rind-, Schaf- und Ziegenmist. Er ist mild, wässerig, langsamgährend, und von wenig Wärme. Die Landwirthe nennen ihn deßwegen einen trägen Dünger. Er wird im trocknen Zustande entweder einzeln bewahrt, oder mit anderm Mist auf die allgemeine Düngerstätte gebracht. Im ersten Falle leistet er gute Dienste auf Wiesen, in Baumschulen, in Kohlfeldern, in Hopfengärten, überhaupt auf feuchten und schweren Boden. In den Hopfengärten will man ihm die Eigenschaft als ein bewährtes Mittel gegen Mehlthau zuschreiben; auch soll er in Wiesen die Maulwürfe entfernen. Als flüssiger Dünger kommt er mit dem übrigen in den Gillekasten und in das Gillefaß. Der Dünger von Mastschweinen steigert sich im Verhältniß auch wie der Dünger des gemästeten Rindviehes zu dem des Zuchtrindviehes. Der Dünger eines Zuchtschweins verhält sich zu dem einer Zuchtkuh jährlich im Gewicht wie 1 — 10. Man nimmt im Allgemeinen auch an, daß die Düngererzeugung von fünf einjährigen Schweinen der einer Zuchtkuh gleich sey. Da aber bei ersteren durch die Weide zu viel verloren geht, so möchte im Durchschnitt der zehnte Theil anzunehmen seyn. Wenn man also bei einer Kuh jährlich 200 Zentner rechnet, so treffen von einem Schwein 20 bis 25 Zentner.

Digitized by Google

Neuntes Kapitel.

Die Krankheiten der Schweine und Ferkel.

Fr. 125. Welche sind diese?

Antw. Es gibt äußerliche und innerliche.

Fr. 126. Welche sind die äußerlichen?

Antw. 1) Wunden, Quetschungen, Geschwüre und Schwielen; 2) feststeckende fremde Körper im Maule und im Schlunde; 3) Würmer und andere Dinge im Ohre: 4) Krankheit im Auge; 5) die Brüche; 6) Entzündung der Ruthe; 7) der Vorfall des Mastdarms und der Gebährmutter; 8) die Verrenkungen; 8) Knochenbrüche; 10) Verwundung der Klauen.

Fr. 127. Wie ist zu verfahren bei Wunden, Quetschungen, Geschwüren und Schwielen?

Antw. Offene Wunden heilt man wie die beim Rindvieh. Zeugt sich also eine weiche Beule, so muß man sie sogleich öffnen, und darf nicht so lange warten, bis der Eiter von selbst durch die Haut bricht, indem die Haut bei den Schweinen zu dick ist. Dann wäscht man aus der Wunde den ausfließenden Eiter täglich rein ab, und bestreicht dieselbe mit Terpentinöl, bis sie geheilt ist. Ist die Beule hart, so reibt man sie täglich mit einer Salbe, bestehend aus 4 Loth Seife, 1 Quintchen Kampfer in Pulver, zusammengemengt mit Branntwein. Die Schwielen durch Unreinlichkeit in Wart und Pflege, dann schmutzigen Ställen erzeugt, unterscheiden sich von den andern Geschwüren, daß sie meistens am Halse erscheinen und härter sind, auch selten in Eiterung übergehen. Diese Verhärtung muß man so-

Digitized by Google

gleich der Länge nach aufschneiden bis zum gesunden Fleisch und mit Essig und Branntwein täglich 2mal auswaschen. Kömmt Eiter vor, so muß man ihn vorher mit den Fingern ausdrücken.

Fr. 128. Was ist bei feststeckenden fremden Körpern im Maule und Schlunde zu thun?

Antw. Man verfährt dießfalls wie bei dem Rindvieh, nämlich es geschieht oft, daß ein Stück Holz, Rüben, ganze Kartoffel und dergleichen im Halse stecken bleiben. Man greift dann mit der Hand ins Maul, und sucht es herauszuholen. Gelingt es nicht sogleich, so muß man dem Thiere ein Glas voll Oel eingießen, und damit das Maul, den Schlund und feststeckenden Körper schlüpfrig und glatt machen. Weicht er noch nicht, so sitzt der Körper zu tief, und man muß ihn nun in den Magen mit einem spanischen Röhrchen oder mit einem biegsamen Weidenstöckchen, einen kleinen Finger dick und vier Fuß lang, hinabzustossen suchen. Zu diesem Ende ist das Thier zu werfen, das Maul durch ein Maulgitter aufzusperren, um Kopf und Hals so viel möglich gerade auszustrecken. Das eine Ende des Stäbchens wird mit Leinwand umwickelt, und mit Oel und Butter bestrichen. Ist nun dieses Stäbchen vorsichtig in den Schlund gesteckt, und der feststeckende Körper in den Magen gedrückt, so muß man das Thier sogleich laufen lassen, um zu sehen, ob es wieder gut schlucken kann. Hat es noch nicht geholfen, so muß man schnell den Thierarzt rufen.

Fr. 129. Wie bei Würmern im Ohre?

Antw. Man erkennt sie, wenn die Schweine immer die Ohren an den Wänden reiben, mit dem Kopfe schütteln, und mit den Hinterfüssen daran kratzen. Es sind demnach die Ohren sogleich zu untersuchen, die Würmer mit einem Holzspänchen herauszubringen, und Terpentinöl mit dem rauhen Ende einer Feder darin herumzustreichen. Dieß muß so lange geschehen, bis das Ohr geheilt ist.

Digitized by Google

Fr. 130. Was thut man bei den Augenkrankheiten?

Antw. Von diesen werden die Ferkeln oft befallen. Es fließt ein weißer, klebriger Eiter aus den Augen; dieser muß mit einem leinern Lappen, in lauwarmes Wasser oder Milch getaucht, aufgeweicht oder abgewaschen werden. Nachher streicht man immer alle acht Tage die Bleiweissalbe mit Kampfer darauf, und der Eiter wird bald verschwinden.

Fr. 131. Was hat man bei Brüchen zu thun?

Antw. Will man sie heilen, so muß es von einem Thierarzt geschehen. Besser ist es aber, ein solches Thier sogleich abzuschlachten.

Fr. 132. Was bei Entzündung der Ruthe?

Antw. Es gilt das, was dießfalls bei dem Rindvieh vorkömmt, nämlich: dem Bären schwillt zu Zeiten die Ruthe durch übermässige Anstrengung beim Belegen, oder wenn sie durch einen Stoß oder Schlag verletzt wurde, stark an, und entzündet sich heftig. Oft wird diese Geschwulst so groß, daß sich die ausgehängte Ruthe nicht unter den Schlauch zurückziehen kann. Diesen Zufall nennt man den spanischen Kragen, welcher wegen der Zusammenschnürung der Ruthe durch den Schlauch leicht gefährliche Folgen haben kann. Man muß also auf die kranke Ruthe täglich 4—5mal eine Mischung von ½ Maß Wasser, 1 Quart Brantwein und 2 Loth Bleiessig aufschlagen, und sie in der Zwischenzeit fleissig mit kaltem Wasser waschen. Beim spanischen Kragen ist zu suchen, daß man die Ruthe wieder zurückbringt, indem man sie mit Oel bestreicht, sie dann in kaltes Wasser taucht, und nachher den Schlauch vorsichtig darüberzieht. Gelingt es nicht, so muß man den Thierarzt rufen. Auch bei den Hoden und dem Hodenbeutel kommen auf gleiche Weise oft Entzündungen vor. Die dadurch entstehende heiße und schmerzhafte Geschwulst muß man schnell durch Aufschläge von kaltem Wasser oder von Bleiwasser zu vertheilen suchen. Geschieht dieses nicht, so geht die Ge-

Digitized by Google

schwulst in Eiterung über. Nun muß man sich ungesäumt an einen Thierarzt wenden. Dieß ist auch nöthig beim Wasserbruche — einer Sammlung von Wasser zwischen den Hoden und der umgebenen Haut. Dadurch entsteht eine gespannte Geschwulst des Hodensackes, in der man das Schwappeln des Wassers fühlt. Das Vereitern der Hoden geschieht auch oft durch das Castriren. Auch in diesem Falle muß man sich sogleich an den Thierarzt halten.

Fr. 133. Wie verfährt man bei dem Vorfalle des Mastdarms oder der Gebährmutter?

Antw. Oft wird der Mastdarm so aus dem After herausgedrängt, daß der umgestülpte Mastdarm mehrere Zoll lang vor dem After hängt. Man muß nun suchen, den Mastdarm sogleich wieder zurückzuschieben, indem man ihn mit Oel bestreicht, und vorsichtig mit dem Finger, wo aber immer, wie schon gesagt, die Nägel abzuschneiden sind, so oft man in den After greift, oder ihn räumt, in den After bringt. Sollte verhärteter Mist in dem After stecken, so ist dieser zuerst zu entfernen. Kann man das vorgefallene Stück des Mastdarms aber nicht zurückbringen, so muß Leinsamen mit Wasser gekocht, das heraushängende Darmstück mit dieser lauwarmen Brühe gebäht, und der Mastdarm, oder die Gebährmutter auf obige Art zurückgebracht werden. Wird die Gebährmutter mit der Nachgeburt herausgedrückt, so muß diese sogleich von ersterer mit den Fingern abgelöset, und die Gebährmutter — auch Leib genannt — mit kuhwarmer Milch abgewaschen, dann mit Leinöl und frischer Butter angestrichen, darauf wieder vorsichtig hineingeschoben werden. Um das Wiederausdrücken zu verhindern, ist mit einer Binde oder durch Zusammenheftung mit einem messingenem Draht Vorsorge zu treffen. Bei Schweinen bleibt aber immer das Ganze gefährlich. Es ist besser ein solches Mutterschwein alsbald zu schlachten, wenigstens nicht mehr aufnehmen zu lassen und zu mästen.

Digitized by Google

Fr. 134. Wie bei Verrenkungen?

Antw. Zeigt sich ein Gelenk an den Vorder- oder Hinterbeinen verrenkt oder ausgedehnt, so, daß das Schwein lahm geht, so kömmt das Gelenk mit der nämlichen Salbe zweimal zum einreiben, wie sie oben bei harten Beulen angegeben ist.

Fr. 135. Wie werden Verwundungen der Klauen und und Klauenseuchen geheilt?

Antw. Geht ein Schwein lahm, so muß man untersuchen, ob es sich am Fusse oder in die Klauen etwas hineingetreten hat, und das Gefundene herausziehen, das Loch, worin der eingetretene Körper steckte, etwas öffnen, ein wenig Branntwein hineintröpfeln, dann etwas Werg damit befeuchten, und dieses mit einem kleinen Beutelchen darauf befestigen. Man fährt sofort bis zur Heilung. Sollte aber der eingedrungene spitzige Körper abgebrochen seyn, so muß man den Fuß mit Lehm und Essig in einen Beutel einschlagen, und dieses täglich zweimal thun, bis der Eiter, der sich zwischen Horn und Fleisch gebildet hat, an dem Saume ausbricht, oder in der Spalte der Klaue sich zeigt. Nun schneidet man das Horn, so weit es vom Eiter losgelöst ist, ab, benetzt ein wenig Flachs oder Werg mit einer Salbe aus Alaun, Vitriol, von jedem 1 Loth in Wasser aufgelöst, bestehend, legt es über die Wunde, windet etwas trockenes Werg oder Flachs darüber, steckt den Fuß in das vorher ausgeleerte Beutelchen, und bindet alles wieder fest. Dieses hat bis zur Heilung so zu geschehen.

Ein anderes ist, wenn die Klauenseuche schon vorhanden ist, und bei ganzen Herden, auch Ferkeln um sich greift. Die Symptome und Heilung zeigen sich auf folgende Weise: Das Thier stiebert, ist traurig, verliert die Freßlust, staut einen oder mehrere Füße, lahmt, und wird steif auf alle vier Füße; um die Krone der Hufe entsteht heiße Geschwulst, Röthe, am Saume der Klauen zeigen sich Bläschen, die

Digitized by Google

in Wunden übergehen, welche eine harte, zehe, wässerige Feuchtigkeit, später Eiter absondern; die Geschwüre verbreiten sich hinter die Hornwände der Klauen, so, daß sich diese stellenweise vom Fleische trennen, und endlich wohl gar der ganze Hornschuh abfällt. Zur Heilung treibt man die Schweine täglich mehrmals ins Wasser; dadurch wird die Geschwulst zertheilt und die Wunden gereinigt. Größere Wunden reinigt man täglich mit Blausteinwasser und verbindet sie mit Werg und einer Binde von Leinwand; lose Hornstücke schneidet man mit scharfem Messer ab; Eiterkanäle öffnet man; ist die Geschwulst hart und ausgebreitet, so macht man Umschläge von Kleien und Bleiwasser, Lehm und Essig, oder auch blos mit frischem Kuhmist. Innerlich reicht man Spießglanz und Küchensalz von jedem 1 Loth täglich aufs Stück unter das Futter gemischt. Unterdessen gewöhnlich thut man gar nichts für die Klauen mehr. Nur treibt man die Schweine ein Paarmal des Tags in einen Bach, oder wäscht die Füsse mit frischem Wasser, so auch das Maul. Höchsteus kann man auf die Zunge etwas Honig streichen, damit sie etwas fressen können. In 6 — 8 Tagen vergeht so das Uebel von selbst.

Auf diese einfache Weise wurden die meisten Schweine bei der allgemeinen in Bayern geherrschten Klauenseuche im vorigen Jahre geheilt. Auch bei meinen Schweinen versuchte ich es so mit beßtem Erfolge.

Fr. 136. Was geschieht bei Knochenbrüchen?

Antw. Das schnelle Abschlachten ist hier das beste Mittel.

Fr. 137. Welche sind die innerlichen Krankheiten der Schweine?

Antw. 1) Hirnentzündung; 2) Halsentzündung; 3) das laufende Feuer; 4) Brust- und Magenentzündung; 5) Verfangen und Verkälten; 6) Bauchgrimmen; 7) Milzbrand; 8) Rankkorn; 9) die Bräune oder Kehlsucht; 10) Versto-

Digitized by Google

pfung; 11) Durchfall oder Ruhr; 12) die Schnufelkrankheit; 13) der Huſten; 14) die Egelkrankheit; 15) die Finnen; 16) der Grind oder die Räude; 17) die Läuſeſucht; 18) die Pocken; 19) die Maſern; 20) Fieber nach den Werfen; 21) die Borſtenfäule; 22) Bauchwaſſerſucht; 23) Trommelſucht; 24) Erbrechen; 25) der Ausſchlag der Ferkeln; 26) Harnverhaltung; 27) die fallende Sucht; 28) der Starrkrampf; 29) die Wuth.

Allgemein iſt bei den innerlichen Krankheiten der Schweine zu bemerken, daß ſie ſchwer und nicht immer gut zu heilen ſind, weil das Thier ſchon ſelbſt nicht wohl wegen ihren Ungeſtüm zu Nahrung von Arzneien ꝛc. zu vermögen iſt. Beſſer bleibt immer ein ſolches Thier ſogleich zu ſchlachten.

Fr. 138. Wie äußert ſich die Hirnentzündung, und was iſt dabei zu thun?

Antw. Beſonders vollblütige, fette Schweine werden im heißen Sommer davon ergriffen. Sie geben Zeichen einer Raſerei von ſich; indem die Augen funkeln, roth und wild hervorſtehen. Das Maul geifert, der Rüſſel iſt trocken und ſehr heiß. Das Schwein ſcharrt mit den Vorderfüſſen, wühlt eine kurze Zeit lang im Boden, läuft darauf umher, rennt gegen die Wand, und ſtürzt manchmal auf den Boden nieder. Das Aderlaſſen an beiden Ohren und am Schwanze, dann öfters Begießen des Kopfes mit recht kaltem Waſſer ſind ſogleich vorzunehmende Mittel. Zum Getränk gibt man Sauerteig, und dreimal des Tages ½ Loth Salpeter. Auch iſt es gut den Thierarzt zu rufen.

Ueberhaupt gilt aber, wie ſchon geſagt, der Grundſatz bei den Aufſtoſſen oder Krankheiten der Schweine, lieber ſogleich nach dem Schlachtmeſſer zu greifen, weil die Kuren bei den Schweinen weit ſchwieriger ſind als bei dem Rindvieh.

Fr. 139. Was muß bei der Halsentzündung geſchehen?

Antw. Sie rührt von Verkältung her. Iſt ſie nur

gelinde, so kann sie durch Warmhalten leicht vergehen. Können die Schweine noch schlucken, so hilft ein dünnes Mehlgetränk sammt ½ Loth Salpeter oder Schießpulver, des Tags dreimal gegeben. Ist aber die Krankheit heftiger, der Rüssel heiß und trocken, die Augen glänzend, das Athmen schnaubend, das Maul heiß, geschwollen und sehr roth, dann muß man an der Froschader unter der Zunge zur Ader lassen; oder noch besser den Thierarzt holen. Anstatt Futter und Trank reicht man nur saure Milch.

Fr. 140. Wie ist das laufende Feuer zu behandeln?

Antw. Diese ist die verheerendste Krankheit unter den Schweinen, indem sie sehr ansteckend sich äußert. Anhaltende Hitze, Mangel an Saufluft, oder heftiger Frost sind die Kennzeichen, und hitzige Kräuter die Veranlassung. Es entwickelt sich ein Entzündungsfieber, gewöhnlich am Halse, zu Zeiten auch am Hintertheile des Schweins. Im ersten Falle schwillt der Hals, vorzüglich in der Gegend des Luftröhrenkopfs, das Schwein frißt nicht mehr, und bekömmt eine heisere Stimme. Im zweiten Falle ist die Geschwulst weniger zu entdecken, doch stellen sich an den Lenden und über den Schwanz rothe Flecken ein, die sich über den Leib verbreiten, und braunroth werden. In jeder Beziehung muß man sogleich den Thierarzt rufen, und ein solches Schwein sogleich von den andern trennen.

Fr. 141. Wie heilt man die Brust- oder Magenentzündung?

Antw. Die erste erkennt man an einem kurzen, öfter wiederkehrenden Husten; der Rüssel ist heiß und trocken; die Schweine wollen dabei nicht fressen, aber mehr saufen. Sie liegen meistentheils auf dem Bauch, oder sitzen auf den Hintenbeinen, und stellen die Vorderbeine weit auseinander. Man muß sogleich an den Ohren und an dem Schwanze zur Ader lassen, und innerlich dreimal täglich ½ Loth Salpeter, oder eben so viel Schießpulver in einem Mehltranke

Digitized by Google

geben, zum Saufen saure Milch. Die Magenentzündung ist daran zu unterscheiden, weil sie von zu heißem Futterstoffe, z. B. gekochten Kartoffeln, Möhren ꝛc. zu hastig verschluckt, herrührt, auch vom Genusse giftiger Kräuter, von der Brühe des Pökelfleisches ꝛc. Das Schwein bekömmt Zuckungen und Verzerrungen am Maule, aus dem zuweilen Schaum fließt; es kaut beständig, grunzt, verkriecht sich, und zeigt Neigung zum Erbrechen, was auch oft geschieht. Bei einigen erfolgt eine Lähmung des ganzen Körpers, wo dann die Heilung nicht mehr möglich, sondern nur das alsbaldige Abschlachten anzurathen ist. Auch im zweiten Falle muß die Kur mit einer reichlichen Aderlässe von ¾ — 1½ Pfund Blut beginnen, und alle halbe Stund ½ Pfund Lein- oder Baumöl mit Milch lauwarm gegeben werden, so auch Klystiern aus Oel, Seife und warmen Wasser bestehend. Besser ist es aber den Thierarzt zu holen, oder das Thier ohne weiters zu schlachten.

Fr. 142. Was ist bei den Verfangen und Verkälten zu thun?

Antw. Es entsteht auf vielerlei Weise; durch gieriges Fressen, oder wenn die Schweine gegen den Wind getrieben werden, oder sich sonst verkälten. Diese Krankheit gibt sich durch Steifheit der Beine und des Rückens kund. Ist ein solches Schwein sonst gut genährt, so läßt man an beiden Ohren und am Schwanze zur Ader, und gibt ihr ein Brechmittel aus 1 Theelöffchen voll weißer Nießwurz mit Milch, dann warmen Fliederthee in großer Menge. Nebenbei macht man ihm ein gutes trocknes Strohlager, und bedeckt es mit Säcken, oder wollenen Decken, oder, was noch vorzuziehen ist, man bürstet es mit steifer Bürste recht anhaltend. Auch ist es gut, die gelähmten Schenkel mit warmen Oel oder Thran einzureiben. Zum Getränk dient süsse Molke, oder lauwarmes Kleien- oder Mehlwasser. Noch einfacher heilt man diesen Zustand, wenn man das Schwein mit warmen Mist zudeckt, oder es in einen Schafstall oder auf die Mist-

Digitized by Google

stätte führt, wo es sich selbst in dem warmen Mist einhüllt.

Fr. 143. Wie vertreibt man das Bauchgrimmen?

Antw. Man kennt es, wenn das Schwein sich unruhig zeigt, nicht frißt und sich oft zusammenkrümmt. Es entsteht größtentheils aus Verkältung, und hat mit dem Verfangen beinahe alles gemein. Es zu vertreiben nimmt man eine Handvoll Chamillenblumen, kocht sie in einem halben Quart Wasser, seihet es ab, und gibt es lauwarm zur Hälfte mit 4 Loth Lein- oder Baumöl, nach zwei Stunden die andere Hälfte auf gleiche Art, wenn das Uebel noch nicht gewichen ist.

Fr. 144. Was braucht man gegen den Milzbrand?

Antw. Die Schweine bekommen ihn gewöhnlich bei trockener heißer Witterung, Mangel an guten Wasser, schlechten Stall. Sie pflegen dabei wie die Schafe bei dem Drehen im Kreise herumzulaufen, haben einem kurzen Athem und zugleich trocknen Husten. Es geht oft so schnell, daß sie plötzlich hinfallen, Zuckungen bekommen und sterben. Besser ist es, sie sogleich zu schlachten, oder dem Thierarzt zu holen. Gewöhnlich entsteht dadurch eine förmliche Seuche *).

Fr. 145. Was ist das Rankkorn?

Antw. Es ist eine Krankheit, wo sich im Maule, besonders auf der Zunge, am Gaumen eine Pustel — Blase — zeigt, welche mit einer Flüssigkeit gefüllt ist. Es hat eine große Aehnlichkeit mit dem Zungenkrebs des Rindviehes. Die Ursache davon scheinen Wassermangel, große Dürre, faules Trinkwasser zu seyn, daher man diese Krankheit nur im

*) Wie es heuer in mehreren Gegenden Deutschlands sich zeigte, und ganze Heerden zu Grund gingen, so in Bayern, Würtemberg, Baden ꝛc.

Digitized by Google

Sommer und Spätherbste beobachtet, am meisten bei den Ferkeln. Das Thier kann nicht fressen; es lauft ihm viel Schleim und Geifer aus dem Munde; es knirscht mit den Zähnen, auch ist ein heftiges Fieber mitverbunden. Mit 24 — 36 Stunden folgt gewöhnlich der Tod. Zur Sicherheit muß beim Gewahren dieser Krankheit, die zugleich ansteckend ist, das Thier von den andern sogleich abgesondert, und der Thierarzt gerufen oder zum Messer gegriffen werden.

Fr 146. Was ist mit der Bräune anzufangen?

Antw. Gleich gefährlich und ansteckend wie das Rankkorn ist die Bräune. Man nennt sie auch brandige Halsgeschwulst, Kehlsucht, oder wildes Feuer, wovon schon oben die Rede war. Sie bricht größtentheils im Sommer aus, wenn auf sehr heiße, trockne Witterung naßkalte Tage folgen, besonders im Nachsommer zur Zeit der Stoppelweide. Verbreitet wird sie, wie alle milzbrandartigen Krankheiten durch verdorbenes Futter jeder Art. Es ist daher wie bei dem Rankkorn zu verfahren. Die Kennzeichen sind, daß die Thiere sehr matt sich zeigen, unruhig und ängstlich thun, auch umhertaumeln, den Kopf zu Boden senken, öfter mit demselben schütteln, mit den Füssen stampfen, und am ganzen Leibe zittern. Das Athmen ist ebenfalls erschwert, keuchend und pfeifend; sie sperren dabei das Maul auf, strecken die Zunge hervor, und ihr Grunzen ist auffallend heiser, besonders heiß und trocken ist der Rüssel, der auch eine schmutzige, blauliche Farbe bekömmt ꝛc.

Fr. 147. Wie hilft man bei der Verstopfung?

Antw. Die Schweine können oft nicht misten, und werden deshalb unruhig. Man gießt ihnen dann ein Quart Oel ein, und gibt ihnen ein Klystier von Leinsamenbrühe, die man alle Stund wiederholt, bis der Mist wieder ordentlich abgeht.

Fr. 148. Wie bei dem Durchfall?

Antw. Er besteht in dem häufigen Abgange eines dün-

Digitized by Google

nen, in seiner Beschaffenheit geänderten Mistes. Er entsteht durch Ueberladung der Gedärme mit unverdaulichen Futterstoffen, und durch Erkältung. Besonders lästig ist er bei Mastschweinen, welche dadurch immer wieder abmagern. In solchem Falle muß man wenig füttern, und Mehltrank mit Gersten- oder Roggenschrott reichen, auch vorzüglich für ein gutes, warmes Lager sorgen. Schneller ist der Durchfall gestillt, wenn man des Tages einmal eine Handvoll getrocknete und zu Muß gekochte Heidelbeeren eingibt, oder täglich zweimal, jedesmal ein halbes Loth Torventillwurzel unter das Futter mischt. Kleinern Schweinen gehören natürlich noch kleinere Portionen davon. Gleiche Dienste leistet auch ein Absud von der rothen Enzianwurzel mit einer Zumischung von aufgelöstem Opium. Einem großen Schweine gibt man davon alle 4 Stund 3 Löffel voll, einem mittlern zwei und einem kleinen ein Löffelchenvoll?

Fr. 149. Wie wird die Schnufelkrankheit gehoben?

Antw. Diese Krankheit hat ihren Sitz in der Nase, die ganz mißgestaltet wird, so daß der Rüssel schief steht. Der Athem ist erschwert, mit öfterem hörbarem Schnauben und Schnufeln verbunden. Bei längerer Dauer der Krankheit kömmt auch öfter Blut aus den beiden Nasenlöchern. Sie entsteht meistens bei schwächlich gebauten Ferkeln durch das Wühlen in hartem, steinigem Boden. Auch kann sie als ein Erbfehler betrachtet werden. Es ist also am besten, sich solche Schweine also bald vom Halse zu schaffen.

Fr. 150. Wie hilft man den Husten ab?

Antw. Er kömmt entweder von Verkältung oder von Staub. Im ersten Falle gibt man Süßholz, Anissamme, von jedem 3 Loth zu Pulver gestossen, und mit 8 Loth Honig eine Latwerge daraus gemacht, welche man täglich zweimal einer Wallnuß groß auf die Zunge streicht. Im zweiten Falle gibt man dem Schweine öfter saure Milch, oder Schwefelblumen, ½ Loth, in saurer Milch.

Digitized by Google

Fr. 151. Wie verfährt man bei der Egelkrankheit?

Antw. Sie kömmt nur selten bei den Schweinen vor, und nur bei denen, welche stets in sumpfigen Gegenden getrieben, oder in nassen Jahren immer geweidet werden. Die Schweine verlieren dabei die Freßlust, werden matt, ihre Augen gelb und trüb. Am Ende stellt sich ein Durchfall ein. Man muß nun sorgen für reines, trocknes Lager und gute Fütterung mit Körnern und Hülsefrüchten. Dazu reicht man ihnen täglich dreimal ein Pulver von Wermuthkraut ein Loth und grünen Eisenvitriol ½ Quintchen. Dieses Pulver wird am besten mit Mehltrank angegossen, oder mit Wasser und Mehl zur Latwerge gemacht, und den Schweinen auf die Zunge gestrichen.

Fr. 152. Wie vertreibt man die Finnen?

Antw. Die Finnen, auch Perl- und Hirsesucht genannt, bestehen in einer Krankheit, durch welche zwischen dem Fleische an allen Stellen des Körpers kleine rundliche Knötchen von der Größe eines Hirsekorns bis zur Erbse sich bilden. Jedes dieser Knötchen schließt einen kleinen, runzlichen, etwa zwei Linien langen Wurm ein. Diese Würmer heißt man Finnen. Sie kommen meistens her von übereilter, mit Kartoffeln, Branntweinspülich, Träbern ꝛc. in finstern und unreinen Ställen betriebener Mastung, wobei man gewöhnlich alle Bewegung und frische Luft versagt. Um sie zu erkennen, ist das sicherste Mittel, wenn die Schweine matt werden, nicht mehr recht fressen wollen und magern, daß man sie niederwirft, ihnen einen Knittel in das Maul steckt, und die Zunge hervorzieht, wo sich dann unter derselben kleinere Erhabenheiten wie Hirsekörner zeigen müssen. In diesem Falle gibt man dem Schweine täglich einmal einen Löffelvoll Asche von Eichenholz und ½ Loth Spießglanz unters Futter, oder man kann auch Rheinfaarenkraut, Tausendguldenkraut, Biberklee an 4 Loth zu Pulver machen, zusammen mengen, und davon alle Tage ½ Loth unter das Fressen geben. Uebri-

Digitized by Google

gens wenn sich beim Schlachten eines Schweins Finnen im Fleische zeigen, darf es ohne alle Gefahr gegessen werden.

Fr. 153. Wie ist der Grind oder die Räude zu behandeln?

Antw. Es ist ein Ausschlag, von nassem unreinen Lager erzeugt, der sehr juckt und beißt. Die Schweine reiben und kratzen sich daher beständig. Die räudigen Stellen der Haut sind gewöhnlich mit einem trocknen Grind bedeckt, und die Borsten sind an denselben weggerieben. Sobald man diesen Ausschlag bemerkt, gibt man dem Schweine dreimal täglich 2 Quintchen Spießglanz, und eben soviel gepulverten Schwefel unter das Futter. Den Ausschlag selbst wäscht man mit Seifensiederlauge oder mit folgendem Mittel: 3 starke Händevoll Häfnermist und eben so viel Buchenasche werden mit einer ½ Maß Wasser ½ Stunde lang gekocht, und mit dieser Brühe der Ausschlag gewaschen. Auch müssen solche Schweine täglich geschwemmt, oder mit Wasser begossen, auch mit einen guten und trocknen Lager versehen werden.

Fr. 154. Wie befreit man die Schweine von den Läusen?

Antw. Die durch schlechte Wartung und Pflege, dann durch Futtermangel verkümmerten Schweine sind diesem Ungeziefer unterworfen. Ein solches Schwein äußert durch häufiges Schnurren und Kratzen ein heftiges Jucken, wo dann bei näherer Untersuchung große platte Läuse zwischen den Borsten entdeckt werden. Man gibt als Heilmittel mineralischen Mohr, Spießglanz, Kochsalz und Enzianwurzel zu 1 Loth täglich dreimal, jedesmal ein Theelöffchen voll unter dem Futter bei. Aeußerlich wird dasselbe, nachdem es zuvor mit grüner Seife und warmen Wasser mit einer Bürste möglichst gereiniget ist, mit folgendem Mitrel täglich öfter gewaschen, als: Pottasche 1 Loth, Hirschhornöl 2 Loth mit 1 Quart Wasser — oder Sublimat 1 Quintchen aufgelöst in

Digitized by Google

2 Quart Kalkwasser. Gleichzeitig ist eine ganz besondere Fütterung mit Körnern, Kartoffeln und andern nahrhaften Futterstoffen, dann der Aufenthalt in reiner, trockner Stallung unbedingt erforderlich.

Fr. 155. Welche Heilart ist bei den Pocken anzuwenden?

Antw. Sie kommen seltener bei den Schweinen vor, sind jedoch ansteckend. Solche Schweine müssen sogleich von den gesunden getrennt werden. Ein derlei Schwein zeigt sich sehr träge, läßt den Kopf hängen, legt die Ohren zurück, trägt den Schwanz nicht mehr gekräuselt, und die Borsten richten sich aufwärts. Nun kommen an verschiedenen Stellen der Haut rothe Flecken hervor, welche nach einigen Tagen am Umfang zunehmen, und sich zu einer Blase erheben, die mit Lymphe gefüllt ist. Am häufigsten sitzen die Pocken an den Schenkeln und im Gesichte, wodurch der Gang gespannt und schmerzhaft wird, dann die Augen zuschwellen und sich entzünden. Die Ferkeln leiden von dieser Krankheit mehr als alte Schweine. Ein warmer und trockner Stall, recht viel warmes Saufen, z. B. saure Milch, Sauerteigwasser ꝛc. reichen hin, die Heilung zu bezwecken. Sind die Augenlieder sehr angeschwollen und entzündet, so werden sie täglich einigemal mit lauwarmer Milch ausgewaschen; eben so müssen die grösseren Geschwüre mit Seifenwasser abgewaschen, und darauf mit etwas Oel bestrichen werden.

Fr. 156. Welche bei den Masern?

Antw. Sie äußern sich durch rothe Flecken, welche sich an dem Schwanze, an den Augen und Ohren, dann an der Bauchseite zeigen, worauf sich an diesen Stellen die Haut abschuppt, und als ein dünner Schorf abfällt. Vor dem Ausbruche dieser rothen Flecken hat das Schwein Fieber, verliert die Freßlust, hat geröthete und später triefende Augen, in einzelnen Fällen erfolgt auch wohl ein Erbrechen.

Digitized by Google

Solch ein Schwein braucht nur warm gehalten, und mit süssen Molken oder warmen Brühtränken gefüttert zu werden.

Fr. 157. Wie wird das Fieber nach den Werfen behandelt?

Antw. Die Ursache dieser Krankheit ist Erkältung und Ueberfütterung kurz nach dem Werfen. Zur Heilung dienen warmes Verhalten, Reibungen des Bauches mit Stroh, Klystiere aus Oel, Seife und Chamillenthee bestehend, dann das Stecken schwarzer Nießwurzel durch beide Ohren. Zugleich gibt man alle 2 Stund 1 Quintchen Assafötida, in einigen Tassen starken Chamillen-Thee aufgelöst, ein, wornach in wenigen Tagen die Genesung erfolgt. Zum Getränk nimmt man saure Milch, Branntweinschlämpe oder Kleienwasser lauwarm.

Fr. 158. Wie die Borstenfäule?

Antw. Sie ührt vom feuchten, schmutzigen, ungesundem Stalle und verdorben ungesunden Futter her, z. B. faulen Kartoffeln, faulen Fischen ꝛc. Ein soches Schwein verliert die Freßlust, wird traurig, träge, und auf dem Rücken fallen die Borsten aus. Besser ist es dieses Schwein sogleich zu schlachten, da die Kur zu lange dauert und das Fleisch nicht ungesund ist.

Fr. 159. Wie die Bauchwassersucht?

Antw. Sie ist vorhanden, wenn das Thier traurig sich zeigt, vom Fressen läßt, und ihm der Bauch aufschwillt; beim Betasten hört man an selbem ein Schwappen, doch keinen hohlen Ton; das Athmen wird kurz und beengt. Auch in diesem Falle ist es besser sogleich zum Schlachtmesser zu greifen.

Fr. 160. Was thut man bei der Trommelsucht?

Antw. Wenn der Magen und die Gedärme so sehr von Luft ausgedehnt sind, daß der Bauch dadurch sich stark ausspannt, aufgetrieben wird, und, wenn man daran klopft,

einen dumpfen Ton von sich gibt, so ist die Trommelsucht oder Blähsucht vorhanden. Sie wird von blühendem Futter, z. B. Klee, Roggen, Kohl ꝛc. wie bei den Kühen erzeugt. Man muß Klystiere mit Salz, Oel, Seife und Wasser sogleich anwenden, und innerlich alle halbe Stunde ein Weinglas voll Essig, oder noch besser einen Theelöffelvoll ungelöschten Kalk mit Milch, oder auch einen Eßlöffelvoll starken Branntwein geben. Ferner ist zu beobachten, daß man dem Thiere einen trocknen und warmen Stall verschafft, und den Bauch mit Strohwischen und Bürsten striegelt, auch Terpentinöl einreibt.

Fr. 161. Wie begegnet man dem Erbrechen.

Antw. Es kömmt von Erkältung oder zu gierigem Fressen heißer Futterstoffe, oder von dem Genusse giftiger Pflanzen. Man muß nun dem Thiere 24 oder 48 Stunden das Futter entziehen, oder nur sehr wenig davon geben. Dazu reicht man ein schleimiges Getränk als: Mehl- oder Schrotwasser, und verhindert das Thier, daß es das Ausgebrochene nicht mehr frißt. Hält es noch länger an, so ist ein Brechmittel aus einer Messerspitze voll Nießwurzpulver mit etwas Milch einzugeben. Sollte es noch nicht nachlassen, so gießt man ihm 1 Loth Theriak mit Milch oder starkem Chamillenthee mit dem Zusatze von etwas starken Branntwein ein. Es versteht sich, daß so ein Thier auch warm und trocken im Stalle gehalten werden muß.

Fr. 162. Wie dem Ausschlage der Ferkeln, und welchen Unfällen sind die Ferkeln oft noch unterworfen?

Antw. Als weitere Unfälle, welche bei den Ferkeln oft vorkommen sind 1) der sogenannte Wurm, 2) die Wolfszähne, 3) das Fesen oder Fisen, 4) das Zuschweren der Augen, 5) Ausschlag. Man könnte Beispiele anführen, daß in den ersten drei Fällen, wo die Ferkeln nicht mehr saufen oder fressen, zu allerlei Aberglauben Zuflucht genommen wird, da man glaubt, die Ferkeln seyen verhext.

Digitized by Google

Ad 1. Der Wurm ist nichts anders als eine Art Schwamm am untern Kiefer, wodurch das Saufen und Fressen verhindert wird. Jede kluge Magd kann da helfen. Man schneidet mit einer schmalen Scheere diesen Schwamm weg. Es blutet ein wenig. Man putzt das Blut weg, und die Ferkeln werden wieder saufen und fressen.

Ad 2. Von den Wolfszähnlein oder zu langen spitzigen Zähnlein war schon die Rede. Die Sau stosset solche Ferkeln zurück, weil die Zähnlein Schmerzen an den Zizen machen. Man zwickt sie daher mit einen kleinen Zänglein ab.

Ad 3. Eben so hindern die Fesen oder Fisen die Ferkeln an Saufen oder Fressen. Die Fesen sind nichts als ein kleines Bläschen unter der Zunge. Es wird wie der Wurm weggeschnitten; doch müssen die Ferkeln schon 14 Tage alt seyn. Diese drei Zufälle bringen die Ferkeln oft schon mit auf die Welt, und stammen überhaupt von der Milch der Sau. Oft werden die Ferkeln auch von der Sau getreten, so daß sie offene Wunden bekommen. Wenn man sie mit einem Seidenfaden zunäht und mit Schmalz beschmiert, so wird nach eigener Erfahrung das Ferkel wieder ganz gut.

Ad 4. Das Beschwären der Augen zeigt sich durch weißen klebrigen Eiter, der aus den Augen fließt und die Lieder zusammenpappt. Auch da ist zu reichliche und zu fette Muttermilch Schuld. Man muß nun der Mutter geringere und mehr wässerige Nahrung verschaffen, und die Augen der Ferkel aufweichen, dann auswischen mit lauwarmen Wasser oder Milch. Auch soll man täglich eine Haselnuß groß gekampferte Bleiwasserſalbe auf die Augenlieder streichen. Oft haben sie auch merklich Nägel in den Augen. Sie zeigen sich, wenn die Augen roth sind, und die Blinzhaut im vordern Augenwinkel hervorragt. Hier hilft 1 Quintchen weißer Vitriol in 2 Maß Wasser aufgelöst und die Augen täglich 3 bis 4mal damit bespritzt oder gebadet.

Ad 5. Der Ausschlag äußert sich am Maule, um die

Augen, an den Ohren, auch auf dem Kamm und andern Körpertheilen, der sich in bräunlichen Schorf mit nässenden eiternden Untergrunde verwandelt. Zu reichliche Fütterung der Sau und Unreinlichkeit des Stalles sind die Ursache davon. Man muß also die Nahrung der Mutter vermindern oder verdünnen, wenn die Ferkel noch saufen, und gibt ihr über den zweiten Tag dreimal, und zwar jedesmal 2 Pfund Glauberſalz unter das Futter. Sind die Ferkeln abgesetzt, dann muß man auch ihre Nahrung mindern und unter das Futter gepulverten Spießglanz und Salz auf jedes 1 Quintchen mischen. Die Wunden werden mit Rahm bestrichen, und wenn sie bösartig werden wollen, nach abgenommenen Schorf mit einer Auflösung von 1 Quentchen weißen Vitriol in 2 Pfund Wasser betupft. Es versteht sich auch von selbst, daß man für mehr Reinlichkeit der Stallungen, den Hauptanlaß der meisten Krankheiten der Schweine und Ferkeln sogleich sorgen muß.

Das zu starke Füttern der Säue verursacht zu weilen, daß die Ferkeln um Augen und Maul, an den Ohren oder andern Theilen des Körpers einen Ausschlag bekommen, der als ein dicker, brauner Schorf, unter dem ein nässender Grind sich findet, erscheint, und bei dem die Augen oft entzündet werden, auch durch Schorf verkleben. In solchem Falle gibt man der Sau eine Abführung von 3 Loth Glauberſalz in Wasser aufgelöst. Die Ferkeln selbst muß man mit einem stumpfen Messer möglichst von Schorf befreien, worauf dann der Grind mit Milchrahm oder Oel eingerieben wird. Die Augen reiniget man mit warmen Wasser; bilden sich neue Schorfe fort, so entfernt man sie aufs Neue, und wäscht die nässenden Stellen täglich 4 — 6mal mit einem Wasser aus 1 Loth blauem Vitriol und 1 Quart Wasser bestehend.

Fr. 163. Was thut man bei dem Harnverhalten?

Antw. Es kömmt nur selten vor, und da nur bei den Ebern durch Anschwellung der Ruthe. Die geschwollene

Ruthe muß dann mit lauwarmer Chamillenbrühe gebäht werden.

Fr. 164. Was geschieht bei der fallenden Sucht?

Antw. Sie erscheint öfter. Solche Schweine stürzen plötzlich nieder, und bekommen Zuckungen; sie schlagen mit den Beinen und verdrehen die Augen. Dabei geifern sie stark, fletschen mit den Zähnen und beissen sich oft in die Zunge. Nach einem solchen Anfalle sind sie immer sehr schwach und matt. Die Anfälle setzen oft lange Zeit aus, und kehren wieder. Diese Krankheit ist unheilbar, und die fallsüchtigen Schweine müssen daher getödtet werden.

Fr. 165. Wie wird der Starrkrampf behandelt?

Antw. Er besteht in heftigen krampfhaften Erstarrungen der Muskeln, wo der Kopf, der Hals, der Rücken, die Vorder- und Hinterbeine, so wie der Schweif steif werden. Es ist immer Folge des Schnittes und kann gefährlich sich machen; daher soll man ohne weiters den Thierarzt begehren.

Fr. 166. Was hat man bei der Wuth zu thun?

Antw. Sie entsteht durch den Biß eines tollen Hundes ꝛc., und bricht nach demselben in 3 bis 5 Wochen aus. Sie beginnt mit Mangel an Freßlust, Schwerfälligkeit, Furcht, Zuckungen, rothen Augen, und einem eigenen, heiseren, ungewöhnlichen Grunzen, worauf eine Art von Raserei folgt. Diese äussert sich durch ein ängliches, unbestimmtes Umherlaufen, Geifer im Maule, und daß es über alles, was ihm in den Weg kömmt, herfällt und beißt. Wenn man solche Zeichen bemerkt, muß man den Thierarzt sogleich holen lassen. Es wird dann das Thier ohne weiters getödtet, und durch die Polizeibehörde die weitere Vorsichtsmaßregel vorgeschrieben, nämlich: Streu, Mist und Koth zu verbrennen, auch die Stallwände mit Kalk oder Lehm dick zu überstreichen.

Digitized by Google

Fr. 167. Sind bei den Aderlässen der Schweine nicht besondere Maßregeln anzuwenden?

Antw. Eine Aderlässe bei einem Schweine ist immer sehr beschwerlich. Er gibt deren dreierlei Arten: die erste ist am Ohr. Zu dem Ende hält man das Schwein fest, und ritzt mit einem spitzigen scharfen Messer in seiner Mitte der Länge nach auf, und zwar in der Länge des halben Ohrs, oder, wenn dringende Gefahr eine größere Aderlässe nothwendig macht, wird das Ohr 2 bis 3 Zoll von seinem Anheftungspunkte an seine äußere Fläche ringsum bis auf die Hälfte des Knorpels eingeschnitten. Man kann auch, um eine starke Blutung zu erregen, das ganze Ohr 2 bis 3 Zoll vom Grunde wegschneiden, ohne daß dadurch irgend ein anderweitiger Nachtheil verursacht würde. Eine zweite Art ist die am Schwanze, indem man nämlich ein Stück desselben abhaut. Um eine ziemliche Menge Blut zu entleeren muß aber der Schwanz 1 bis 2 Zoll vom Anheftungspunkte abgehauen werden. Die dritte Art ist die am Halse an der Halsblutader. Dazu muß man aber immer den Thierarzt rufen.

Fr. 168. Ist nicht auch beim Eingeben der Arzneien besonders Sorge nöthig?

Antw. Auch dieses ist bei den Schweinen beschwerlich. Man muß daher die Arzneien so einrichten, daß sie mit dem Futter, z. B. mit Mehl oder Schrot, oder Kartoffelbrei beigebracht werden, oder man gibt das Mittel als Pille, oder in eine Latwerge, indem man das Maul des Thiers mit einem dicken Stock öffnet, und von dem Arzneibrei die nöthige Quantität mit einem langen Hölzchen auf die Zunge streicht. Blos Brechmittel und Abführungen, bei denen es darauf ankommt, daß das Schwein genau die festgesetzte Portion erhält, müssen in der Regel in flüssiger Form gegeben, und, nachdem mit einem Holze das Maul geöffnet ist, eingegossen werden.

Uebrigens hat sich auch bei den Krankheiten der Schweine

Digitized by Google

in der neuesten Zeit die Homöopathie sehr wirksam und wohlthätig gezeigt.

Fr. 169. Was ist in Ansehung der Seuchen bei den Schweinen zu beobachten?

Antw. Sie kommen öfter vor, besonders bei großer Hitze und schlechter Behandlung, so daß ganze Heerden z. B. von Milzbrand, Klauenseuche ꝛc. angesteckt werden. Vielseitig geschieht es auch durch die Schweintreiber, welche die Schweine oft zu sehr abmatten. Daher ist die erste Regel

1) mit diesen Schweinhändlern oder Schweintreibern aller Verkehr abzuschneiden, ihre Schweine nie in die eigenen Ställe zu lassen, und alle Berührung mit ihnen zu vermeiden;

2) überhaupt wie man in der Gegend von kranken Schweinen hört, muß man die eigenen Schweine von allen fremden entfernt halten, auch Niemand Fremden in den Stall lassen;

3) doppelt nöthig ist es dann die Schweine besonders reinlich zu halten, nie Mangel an Wasser leiden zu lassen, sie in der Woche 3mal zu schwemmen oder zu baden, und die Ställe fleissig zu durchlüften. Auch soll man unter das Futter täglich 2 — 3 Eßlöffelvoll von einem Pulver aus gleichen Theilen Schwefel und Kochsalz nehmen, und damit mehrere Tage fortfahren, ferner Nießwurzeln stecken;

4) findet man in einem Stalle schon kranke Schweine, so sind sie sogleich zu trennen und geeignet zu behandeln;

5) allen Personen, welche mit kranken oder krepirten Schweinen umzugehen haben, ist da größte Vorsicht anzuempfehlen, und dieselben haben sich von jeder Berührung gesunder Thiere zu hüten, so wie die übrigen Hausthiere nicht mit den Fütterungsgeräthschaften und dem Mist von erkrankten oder krepirten Schweinen in Berührung kommen dürfen

Digitized by Google

6) die Schweintreiber, welche gewöhnlich ihre Thiere in der größten Hitze treiben, dieselben durch große Tagmärsche ermüden, und bei der Ankunft in die Herberge den so erhitzten Schweinen sogleich Kornfutter vorwerfen, ohne sie vorher abkühlen zu lassen, können der Erkrankung in ihren Heerden am sichersten ausweichen, wenn sie zur Sommerszeit nur von 3 bis 8 Uhr Morgens und von 5 bis 9 Uhr Abends treiben, eine beßere Ordnung in der Fütterung einhalten, und das so nothwendige Bespritzen oder Baden mit frischen Wasser nicht unterlassen.

Digitized by Google

Beschreibungen der Schweinrassen.

1. Das ungarisch-wallachische Schwein.

Es ist groß, kraushaarig, kurz ꝛc. Vom Körper rundleibig, mit einem sehr harten und ziemlich breiten Wühlknorpel an der Nase ausgerüstet. Die Farbe ist röthlich, grau, auch schwarz und schwarzfleckig — die der Polnischen braunroth oder schwarz — die der Wallachischen, wie die der wilden Schweine. Das Fleisch ist fett, doch grobfaserig und minder schmackhaft. Man liebt diese Schweine, die sich jedoch auch in den Marschländern des westlichen und nördlichen Deutschlands befinden, nicht für die Zucht, nur mehr zur Kreutzung mit andern Schweinen.

2. Das chinesische Schwein.

Es ist schwarz, kurzbeinig, tiefleibig und kleiner als das Deutsche. Auf dem Rücken ist es fast nackt, und beinahe schleppt es den Bauch auf dem Boden. Es zeichnet sich durch mehr Zahmheit und Fruchtbarkeit, dann auch dadurch aus, daß es den Boden nicht umwühlt. Es mästet sich gut und verlangt kein anderes Futter wie andere Schweine.

3. Das englische Schwein. Ein Eber von der Hanpshireracsse.

Es zeichnet sich aus durch große, über die Augen herabhängenden Ohren; ist groß und lang von Körper und Halse, meistens scheckig, auch weiß und mästet sich leicht,

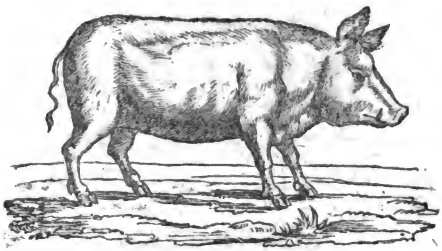
Digitized by Google

und zu schwerem Gewicht. Noch grösser ist die ähnliche Rudwiker Rasse. Gleich ähnlich ist das Champagner Schwein von ungemeiner Länge, abgerundetem Rücken und feinen Borsten, wie alle Schweine der südlichen Rasse.

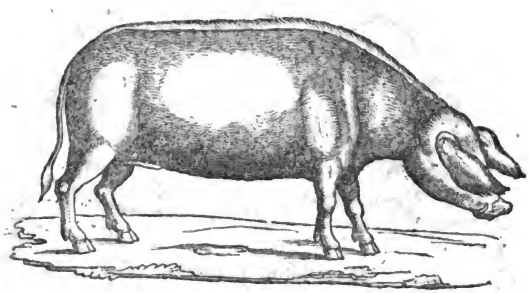
4. Das deutsche, eigentlich bayerische Schwein.

Es hat, wie alle deutschen Schweine, kurze, aufrecht stehende, große Ohren, einen platten, breiten Rücken, indem die Borsten nicht aufstreben, sondern anliegen. Es ist lang gestreckt, mit mittelmässig hohen Füssen. Die Borsten sind stark und starr, und besonders auf dem Rücken lang. Der Schwanz zeigt sich mehr oder weniger geringelt. Die Farbe ist fast immer halb braun und weiß, oder halb schwarz und weiß.

Digitized by Google

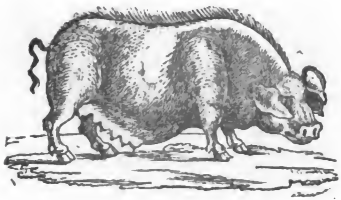


Ungariſch-Wallachiſches Schwein.

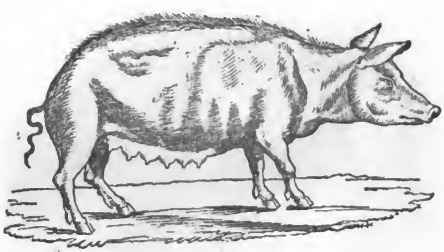


Engliſches Schwein.

Digitized by Google



Chineſiſches Schwein.



Bayeriſches Schwein.

Digitized by Google

Inhalt.

Seite.

Erstes Kapitel.

Allgemeine Begriffe . . . . . 1 — 9

Zweites Kapitel.

Vorbedingungen bei der Aufstellung der Schweine . . 10 — 14

Drittes Kapitel.

Das Mutterschwein oder die Sau . . . . . 15 — 26

Viertes Kapitel.

Der Schweinsbär oder Eber . . . . . 27 — 28

Fünftes Kapitel.

Die Ferkeln und Frischlinge oder Laufschweine . . . 29 — 34

Sechstes Kapitel.

Die Schweinsmastung . . . . . 35 — 44

Siebentes Kapitel.

Ueber Aufbewahrung des Schwein- und andern Fleisches als ganz frisch, oder gebökelt oder geräuchert . . . 45 — 64

Achtes Kapitel.

Der Schweinsdünger . . . . . 65 — 66

Neuntes Kapitel.

Die Krankheiten der Schweine und Ferkel . . . . 66 — 88

Dann folgen die Beschreibungen der Schweinracen nebst vier Holzschnitten.

Digitized by Google

Weitere Schriften vom Herrn Staatsrath v. Hazzi, nebst seinen vielen andern Werken, bloß über landwirthschaftliche Gegenstände — sind noch:

1) Statistische Aufschlüsse über das Herzogthum Bayern. 4 Bände. Nürnberg bey Stein. 1801.

2) Ueber das Rechtliche und Gemeinnützige bey Kultur und Abtheilung der Weiden und Gemeinde-Waldungen in Bayern. München bey Strobel. 1801.

3) Katechismus dr bayerischen Landes-Kulturgesetze, sammt einem Unterricht der Landwirthschaft, dann Holz- oder Forst-Kultur. 2 Theile. München bey Strobel. 1805.

4) Die echten Ansichten der Waldungen und Förste, sammt der Geschichte des Forstwesens in Deutschland. 2 Theile. München bey Lentner. 1804.

5) Gekrönte Preisschrift über Güter-Arrondirung mit der Geschichte der Kultur und Landwirthschaft von Deutschland. München bey Fleischmann. 1818.

6) Betrachtungen über Theuerung und Noth der Vergangenheit und Gegenwart. München bey Lindauer. 1818.

7) Ueber Behandlung, Futter und Mastung des Viehes der Landwirthschaft. München bey Fleischmann. 1820.

8) Sendschreiben an Herr ***, Deputirten bey der zweyten Kammer der Landstände in Bayern, über den Entwurf des Gesetzes für landwirthschaftliche Kultur — als Beytrag zur Kultur-Gesetzgebung im Allgemeinen. München bey Fleischmann. 1822.

9) Ueber die Veredlung des landwirthschaftlichen Viehstandes zugleich die Grundlage des Wohls und Reichthums einer Nation. München bey Lindauer. 1824.

10) Ueber die Pferde-Rennen als wesentliches Beförderungs-Mittel der bessern, vielmehr edlen Pferdezucht in Deutschland, und besonders in Bayern. München bey Lindauer. 1826.

11) Lehrbuch des Seidenbaues für Deutschland und besonders für Bayern, oder vollständiger Unterricht über die Pflanzung und Pflege der Maulbeerbäume, dann Behandlung der Seidenwürmer, sohin über die ganze Seidenzucht ꝛc. ꝛc. München bey Fleischmann. 1826.

12) Neuester Katechismus des Feldbaues zum allgemeinen Gebrauche der Landwirthe, Bauern, und besonders auch der Landschulen. Dritte Auflage. München bey Fleischmann. 1828.

13) Ueber Feldpolizey, als die Grundfeste der Landwirthschaft sammt einem Entwurfe einer umfassenden Feld- oder Landwirthschafts-Polizeiordnung München bey Lindauer. 1831.

14) Ueber das 25jährige Wirken des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern und des Central-Landwirthschafts- oder Octoberfestes. München bey Fleischmann. 1835.

15) Ueber den Dünger, zugleich aber auch über das Unwesen dabey in Deutschland. Sechste neuerdings sehr vermehrte Auflage. München bey Fleischmann. 1836.

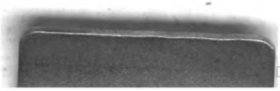
16) Katechismus über die Zucht, Behandlung und Veredlung der Rindvieh-Gattungen, dann ihre landwirthschaftliche Benützung. Mit 14 Holzschnitten. München bey Fleischmann. 1836.

17) Betrachtungen und Bemerkungen auf einer Reise im Jahre 1836 nach Frankreich und England von Staatsrath Hazzi. München bey Fleischmann. 1838.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google


Digitized by Google